ГОТОВИМ БЛЮДА ТАТАРСКОЙ КУХНИ

- Блюда из птицы, мяса и рыбы
- Пловы и блюда из крупы
- Супы и овощные блюда
- Молочные блюда и выпечка
- Кумыс, квас и щербет

Домашняя библиотека

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Татарская кухня отличается простотой приготовления и высокой калорийностью блюд. Издавна татары занимались скотоводством, кочевали со своими стадами по широким степным просторам, готовить еду им приходилось в малоприспособленных для этого походных условиях. Основная пища татар – мясо – было всегда под рукой.

Традиционный обед татарской семьи состоит из супа-лапши на мясном бульоне или иного супа с мучной заправкой, на второе – отварное мясо с картошкой, выпечка с несладкой начинкой, на третье – чаепитие с разнообразной выпечкой.

На второе, как правило, подают то мясо, которое использовалось для приготовления супа. Традиционная суп-лапша на мясном бульоне – это не только повседневное блюдо, оно является обязательным блюдом на всех праздниках и торжествах.

В праздничные дни обычно готовят тутырган тавык – курицу, фаршированную омлетом.

В праздники к чаю подается, кроме выпечки, много различных других сладостей.

- Готовим блюда татарской кухни
  - Татарская кухня
  - Блюда из домашней птицы
    - Тутырган тавык (курица, фаршированная по-татарски) с рисовым гарниром
    - Курица, фаршированная мясом
    - Курица, фаршированная мясом и картофелем
    - Курица, фаршированная пшенной кашей и орехами
    - Курица отварная с овощами и рисом
    - Курица паровая с луком
    - Филе куриное припущенное
    - Курица, тушенная с помидорами
    - Курица, тушенная в томатном соусе
    - Курица в медовом соусе с орехами
    - Тушеные куриные окорочка
    - Курица, тушенная с луком и чесноком
    - Курица, тушенная по-татарски
    - Курица, тушенная с репой
    - Курица, тушенная с кабачками
    - Печень куриная с рисовым гарниром

- Курица, тушенная с овощами
- Куриный рулет по-татарски
- Куриный рулет с овощным гарниром
- Куриный рулет с грибами и овощами
- Хрустящая курочка
- Бутерброды с курицей
- Куриная запеканка
- Куриная запеканка с картофелем
- Курица, запеченная по-татарски
- Паштет из куриной печени
- Пельмени с курицей
- Куриный холодец
- Курица заливная
- Цыпленок, фаршированный потрохами
- Цыплята, тушенные в сметане
- Цыпленок, тушенный с тыквой
- Цыпленок, жаренный в панировке
- Цыпленок, тушенный с овощами
- Цыпленок, запеченный в фольге
- Жареный цыпленок с рисовым гарниром
- Цыпленок с блинами
- Цыпленок с рисом и сухофруктами
- Индейка, тушенная с капустой
- Индейка тушеная
- Индейка жареная
- Индейка, жаренная в гриле
- Индейка фаршированная
- Индейка, запеченная в фольге
- Рулет из индейки
- Утка, тушенная с яблоками
- Утка, тушенная с баклажанами
- Утка, тушенная с картофелем
- Утка, тушенная по-татарски
- Утка с овощами в томатном соусе
- Утка, фаршированная луком
- Утка, жаренная с брюквой
- Утка, фаршированная гречкой
- Утка, фаршированная рисом
- Утка жареная фаршированная
- Утка запеченная
- Гусь с рисовым гарниром и орехами
- Тушеный гусь с пшенным гарниром
- Гусь, фаршированный яблоками
- Гусь по-деревенски

- Гусь, запеченный в фольге
- Жареный гусь с черносливом
- Гусь, фаршированный гречкой и черносливом
- Гусь, фаршированный картофелем
- Гусиный рулет
- Гусиный паштет
- Гусь, вяленный по-старинному
- Отварной вяленый гусь
- Гусь соленый
- Гусь праздничный
- Гусиный холодец

- Блюда из баранины, говядины, конины и крольчатины
  - Блюда из баранины
    - Баранина, тушенная с пряностями
    - Баранина, тушенная с яблоками
    - Баранина в томатном соусе
    - Баранина в молочном соусе
    - Баранина в соусе из кислого молока
    - Баранина с рисовым гарниром
    - Баранина, тушенная с луком
    - Баранина, тушенная с имбирем
    - Баранина, тушенная с овощами
    - Баранина, тушенная с квашеной капустой
    - Баранина, тушенная с фасолью
    - Баранина, тушенная с горохом
    - Азу по-татарски
    - Азу по-турецки
    - Баранья грудинка с овощами
    - Баранина в горшочках
    - Жаркое по-казански
    - Долма с бараниной
    - Долма с бараниной и говядиной
    - Кыздырма (жаркое из ливера)
    - Ливер барашка запеченный
    - Баранина, запеченная с омлетом
    - Баранина, запеченная с картофелем
    - Баранина, запеченная с картофелем и яйцами
    - Запеканка из баранины с лапшой
    - Баранина, запеченная в фольге
    - Баранина, запеченная с мятой
    - Запеканка из рубленой баранины
    - Тутырма (колбаска) с бараниной и картофелем

- Бараний рулет, запеченный с луком
- Бараний рулет, запеченный с овощами
- Почки ягненка с горчицей
- Рубец барашка, фаршированный мясом
- Баранина, фаршированная по-татарски
- Жаркое из баранины
- Кебаб по-домашнему
- Кебаб с пряностями
- Барбекю из баранины
- Баранья солонина отварная
- Баранья солонина запеченная
- Барашек, жаренный на вертеле
- Барашек, жаренный в духовке
- Седло барашка, жаренное с картофелем
- Жареная баранья голова
- Бараньи отбивные
- Жареные бараньи ребрышки
- Шашлык по-татарски
- Шашлык из молодой баранины
- Шашлык из баранины
- Шашлык по-степному
- Шашлык из баранины по-охотничьи
- Шиш-кебаб (шашлык)
- Шашлык из ягненка
- Шашлык из почек ягненка
- Шашлык из баранины и ливера
- Пельмени с бараниной и говядиной
- Пельмени с бараниной и чесноком
- Маленькие пельмени по-татарски
- Пельмени для жениха
- Манты с бараниной
- Заливное из барашка

- Блюда из телятины и говядины
  - Телятина с луком в горшочках
  - Телятина с овощами в горшочках
  - Телятина, тушенная с баклажанами
  - Телятина, тушенная с картофелем и тмином
  - Телятина, тушенная с фасолью
  - Голова телячья с яйцами и овощами
  - Запеканка из телятины с картофелем
  - Телячьи почки в молочном соусе
  - Телячьи почки в тесте
  - Телячьи почки в сметане

- Жареные телячьи почки
- Телячья печень, тушенная с яблоками
- Телячья печень, тушенная с луком
- Телячья печень, тушенная с картофелем
- Говядина по-деревенски
- Говядина, жаренная по-домашнему
- Говядина, жаренная в гриле
- Бифштекс по-татарски
- Говяжий ливер, тушенный с луком
- Говяжий ливер, тушенный с овощами
- Говядина в молоке
- Говядина, тушенная с картофелем и квасом
- Говядина, тушенная с баклажаном и кабачком
- Говядина с репой и брюквой в сметане
- Говядина, тушенная с овощами и грибами
- Говядина с хреном
- Говядина в горчичном соусе
- Говядина, тушенная в сметане
- Говядина, шпигованная морковью
- Говядина с айвой и черносливом
- Говядина, тушенная с тыквой
- Говядина с баклажанами и помидорами
- Говядина с гречкой
- Говядина, тушенная с зеленой фасолью
- Котлеты в горшочках
- Котлеты по-татарски
- Гуляш говяжий
- Говядина, жаренная с перцем и помидорами
- Говяжья печень, тушенная с чесноком
- Говяжья печень, тушенная в молоке
- Пельмени с печенью
- Пельмени с ливером
- Говяжьи почки в сметане
- Говяжьи почки в горшочках
- Говядина, запеченная с языком
- Запеканка из говядины и картофеля
- Запеканка говяжья
- Запеканка из говядины и грибов
- Рулет из говядины и картофеля
- Колбаса домашняя
- Колбаса чесночная отварная

- Холодец говяжий
- Холодец из говядины и курицы
- Язык говяжий заливной
- Язык говяжий запеченный
- Язык говяжий в яблочном соусе
- Жареный говяжий язык
- Запеканка из субпродуктов и картофеля
- Холодное говяжье жаркое
- Рубец отварной
- Рубец, тушенный с овощами
- Рубец с тыквой и рисовым гарниром
- Рубец, тушенный с картофелем
- Запеканка из рубца и гречки
- Рубец, запеченный в сметане
- Рубец, фаршированный ливером
- Мозги говяжьи в омлете
- Мозги говяжьи в сметане

- Блюда из конины
  - Конина сушеная
  - Конина вяленая
  - Казылык (конская домашняя колбаса)
  - Отварные конские кишки
  - Конина с чесноком
  - Конина запеченная
  - Рулет с конским мясом
  - Конина отварная
  - Бешбармак
- Блюда из мяса кролика
  - Кролик по-татарски
  - Кролик фаршированный
  - Кролик, тушенный в соусе
  - Кролик с гречкой в горшочках
  - Жаркое из кролика, лука и чеснока
  - Отбивные котлеты из кролика
  - Кролик, тушенный в сметанном соусе
  - Кролик, тушенный в молоке
  - Кролик в кисломолочном соусе
  - Шницель из кролика под соусом
  - Заливное из кролика
  - Кролик с гарниром из брюквы
  - Запеканка из кролика и фасоли
  - Кролик, запеченный с яблоками
  - Праздничный рулет по-татарски

- Рыбные блюда

- Рыба, тушенная с картофелем
- Рыба по-татарски
- Рыба, тушенная с хреном
- Кефаль в ореховом соусе
- Треска, тушенная с капустой
- Рыба, запеченная с луком и чесноком
- Речная рыба, запеченная с омлетом
- Рыбное тэбэ
- Рыба, тушенная с овощами
- Рагу из рыбы, яблок и овощей
- Рыба с овощами по-татарски
- Запеканка рыбная с гречкой
- Запеканка рыбная с картофелем
- Стерлядь запеченная
- Окунь, запеченный с овощами и омлетом
- Судак в яблочном соусе
- Рыба, запеченная с фасолью и омлетом
- Судак, тушенный с перцем и луком
- Жареный судак в сметане
- Рыба, запеченная с морковью
- Скумбрия маринованная
- Манты рыбные
- Солянка рыбная
- Рыба в огуречном рассоле
- Долма с рыбой
- Рыба заливная по-татарски
- Праздничное заливное блюдо

○ Супы

- Суп с бараньими ребрышками
- Бозбаш (суп из баранины)
- Бозбаш-кюфта (суп с бараньими фрикадельками)
- Кюфта-шурпа (суп с фрикадельками)
- Токмач (суп-лапша)
- Фасолевый суп с бараниной и лапшой
- Суп картофельный с говядиной
- Шулпа (бульон)
- Шурпа по-татарски
- Шурпа с поджаркой
- Суп с телятиной
- Суп с мясом и гречкой
- Суп с мясом и пшеном
- Суп с тыквой
- Суп с тыквой, картофелем и пшеном
- Куллама (суп с отварными изделиями из теста)

- Цомар (суп с клецками)
- Солянка по-татарски
- Суп из бараньих ножек
- Хаш (горячий холодец)
- Суп с курицей и лапшой
- Суп с куриными фрикадельками
- Суп с говяжьими фрикадельками
- Суп с рубленым мясом
- Суп с курицей, рисом и квасом
- Суп с курицей и грибами
- Суп куриный с овощами
- Суп с уткой
- Рисовый суп с индейкой
- Суп-лапша с гусиными потрохами
- Суп из куропаток
- Суп гороховый с мясом
- Суп гороховый с овощами в горшочках
- Суп гороховый с пельменями
- Суп гороховый с кониной
- Суп из чечевицы
- Суп с рубцом
- Суп с кишками
- Суп с ливером
- Суп с печенью
- Картофельный суп на курином бульоне
- Суп с кроликом
- Суп грибной с домашней лапшой
- Суп мясной с домашней лапшой и капустой
- Суп с овощами и щавелем
- Рассольник по-домашнему
- Мясной суп с чечевицей и салмой
- Суп с кониной и салмой
- Мясной бульон с салмой
- Суп рыбный
- Рассольник осетровый
- Рассольник рыбный
- Суп с судаком и рисом
- Суп с карпом
- Суп-лапша с рыбой

○ Пловы, крупяные блюда

-
- Плов с бараниной
- Плов по-татарски
- Плов по-восточному

- Плов по-персидски
- Плов-чихиртма (плов по-азербайджански)
- Плов-турши (плов по-азербайджански)
- Плов по-узбекски
- Плов по-бухарски
- Плов казанский
- Плов ферганский
- Плов с бараниной и чесноком
- Плов с бараниной и тыквой
- Плов с лапшой
- Плов с курицей
- Плов с курицей и изюмом
- Плов с курицей и сухофруктами
- Плов с курицей и овощами
- Плов с куриной печенью
- Плов рыбный по-татарски
- Плов сладкий
- Плов с тыквой и сухофруктами
- Плов с тыквой, яблоками и изюмом
- Каша рисовая с тыквой и морковью
- Каша рисовая с медом
- Запеканка рисовая с курагой
- Пшенная каша по-татарски
- Пшенная каша с тыквой
- Пшенная запеканка с тыквой
- Пшенная каша с морковью и яблоками
- Пшенная каша с курицей
- Пшенная каша с творогом
- Пшенная запеканка
- Каша пшенная молочная
- Каша гречневая в горшочке
- Каша гречневая с черносливом
- Каша гречневая с куриным мясом
- Гречневая запеканка
- Манная запеканка
- Запеканка манная с изюмом и курагой
- Овсяный кисель по-татарски

○ Блюда из овощей
- Картофельная запеканка с омлетом
- Картофельная запеканка с яйцами и сыром
- Картофельная запеканка с лапшой
- Картофельная запеканка с овощами
- Картофельная запеканка с творогом
- Картофельная запеканка с горохом

- Картофельные клецки с бараниной
- Жареный картофель со сметаной
- Картофельное пюре с луком
- Картофель, запеченный с овощами и сыром
- Картофель, тушенный с тыквой
- Картофель, тушенный с фасолью
- Картофель, тушенный с бараниной
- Картофель, тушенный с печенью
- Пюре из картофеля и репы
- Картофель, жаренный с баклажанами
- Пельмени с картофелем и мясом
- Пельмени с картофелем, чесноком и зеленью
- Картофельные блинчики
- Картофельные пирожки с мясом
- Баклажаны, тушенные в сметане
- Баклажаны, запеченные в молочном соусе
- Баклажаны, запеченные с овощами
- Баклажаны фаршированные
- Баклажаны, фаршированные мясом и гречкой
- Баклажаны, фаршированные творогом
- Овощное рагу
- Фасоль, запеченная с лапшой
- Зеленая фасоль, запеченная в омлете
- Пюре из фасоли и орехов
- Гороховое пюре
- Чечевичная каша
- Тыква, тушенная с курицей
- Овощное рагу с тыквой
- Тыква, тушенная с овощами
- Тыква, тушенная с яблоками
- Тыква, фаршированная творогом и орехами
- Тыква, фаршированная рисом
- Тыква, фаршированная рисом и мясом
- Тыквенная запеканка
- Тыквенная запеканка с лапшой и омлетом
- Тыквенная запеканка с рисом и изюмом
- Тыквенная запеканка с фруктами
- Тыквенная запеканка с пшенкой
- Тыква в тесте
- Пельмени с тыквой
- Перец, запеченный в омлете
- Перец, фаршированный мясом и овощами
- Кабачки, фаршированные творогом и морковью
- Кабачки, запеченные с творогом и помидорами

- Кабачки, запеченные с сыром и омлетом
- Кабачки, запеченные с овощами
- Свекла, запеченная с овощами и омлетом
- Морковная запеканка с творогом

- Молочные блюда
  -
  - Суп с кумысом, тыквой и лепешками
  - Суп с кумысом, тыквой и вермишелью
  - Суп с кумысом, мясом и рисом
  - Суп с простоквашей и картофелем
  - Свекольный суп с катыком
  - Холодный овощной суп с простоквашей
  - Молочно-гороховый суп с гречкой
  - Молочный суп с клецками
  - Окрошка с мясом по-татарски
  - Окрошка с пахтой по-татарски
  - Татарский сыр
  - Творожный сыр
  - Творожная запеканка с гречкой
  - Творожная запеканка с пшенкой
  - Творожная запеканка с сухофруктами
  - Молочная тянучка
- Выпечка
  -
  - Кыстыбый с пшенкой
  - Кыстыбый с тыквой и морковью
  - Кыстыбый с картофелем
  - Кыстыбый с ливером
  - Бэлиш с бараниной и картофелем
  - Бэлиш с уткой
  - Бэлиш с яблоками
  - Бэлиш с тыквой
  - Бэлиш с сухофруктами
  - Бэлиш с калиной
  - Бэлиш с творогом
  - Вэк бэлиши (маленькие пирожки) с картофелем и морковью
  - Вэк бэлиши с мясом
  - Эчпочмаки (треугольники) с мясом
  - Сумса с мясом
  - Сумса с капустой
  - Сумса с рисом и яйцами
  - Сумса с ливером
  - Сумса с тыквой

- Перемячи с мясом
- Перемячи с курицей
- Перемячи с ливером
- Губадия с яйцами и сухофруктами
- Губадия с мясом и черносливом
- Катлама (лепешки)
- Катлама (лепешки) с медом и орешками
- Чельпеки (лепешки жареные)
- Катлы кумэч (булочки с маком)
- Кабартма (пирожки жареные)
- Пирожки с тыквой
- Булочки тыквенные
- Баурсак (сдобные орешки)
- Хлебные шарики с ливером
- Шишара (фигурные бублики)
- Булочки творожные
- Булочки с изюмом
- Булочки с вареньем
- Пирожки с вареньем
- Пирожки творожные с повидлом
- Урама (хворост)
- Пирог с яблоками
- Пирог с курагой, изюмом и орехами
- Пирог масляный с вареньем
- Паштет слоеный (пирог слоеный)
- Паштет с эремчеком (пирог с творогом)
- Печенье творожное
- Трубочки ореховые
- Печенье с изюмом
- Птичьи языки
- Рожки творожные
- Чак-чак (медовые орешки)
- Палочки медовые
- Пахлава
- Блины пшеничные
- Блины гречневые
- Блины овсяные
- Блины картофельные
- Оладьи пшенные
- Оладьи пшеничные
- Оладьи кабачковые
- Оладьи морковные
- Оладьи тыквенные
- Оладьи творожные

- Оладьи гороховые
- Напитки
  -
  - Кумыс
  - Чай по-татарски
  - Чай с молоком
  - Чай со сметаной и сливками
  - Чай с кумысом
  - Чай со сливками и медом
  - Чай с яблоками
  - Чай со смородиной
  - Лимонный шербет
  - Апельсиновый шербет
  - Малиновый шербет
  - Гранатовый шербет
  - Черничный шербет
  - Шербет из черной смородины
  - Вишневый шербет
  - Квас ржаной солодовый
  - Хлебный квас
  - Хлебный квас с тмином
  - Свекольный квас
  - Мятный квас
  - Квас медовый
  - Квас медовый с хмелем
  - Квас на молочной сыворотке

Готовим блюда татарской кухни
Автор: Калугина Л.А. при участии Кожемякина Р.А

Татарская кухня

Татарская кухня отличается простотой приготовления и высокой калорийностью блюд. Издавна татары занимались скотоводством, кочевали со своими стадами по широким степным просторам, готовить еду им приходилось в малоприспособленных для этого походных условиях. Основная пища татар – мясо – было всегда под рукой. Это стада крупного рогатого скота и овец, табуны лошадей. Незамысловатая еда готовилась в больших котлах – казанах, мясо чаще всего употреблялось в отварном виде: бульон на первое, отварное мясо – на второе. Если не находилось достаточного количества воды для варки мяса, его жарили на вертеле. В своих поселениях татары часто заготавливали мясо впрок – вялили. Такое мясо долго хранилось, легкое вяленое мясо было удобно брать с собой в поход. Кроме мяса у татар под рукой были и другие продукты скотоводства – это молоко и молочная снедь. Цельное молоко использовалось редко. Чаще всего употребляли в пищу кисломолочные производные: кумыс, айран, катык, корт, творог, каймак и сметану. Древние напитки кочевников – айран и кумыс. Айран – освежающее питье из скисшего молока. Кумыс – широко известный целебный напиток из скисшего кобыльего молока, которым от мала до велика лечились и восстанавливали силы после различных болезней и дальних походов.

После перехода татарского народа к оседлому образу жизни стало развиваться земледелие и птицеводство. Разводили в основном кур, уток и гусей. Пища становилась все более разнообразной. Из зерновых культур стали выпекать хлеб, появились мучные и крупяные блюда. Простые люди пекли для повседневной еды ржаной хлеб, пшеничный хлеб был доступен только зажиточным людям. Хлеб в те времена приобрел ритуальное значение. Уважение к хлебу татары передают своим детям по наследству и по сей день. Культивировали бобовые культуры – горох и чечевицу. Несколько позднее стало развиваться овощеводство – выращивались лук, морковь, репа, тыква. Кроме того, издавна проходившие через татарские земли торговые пути между востоком и западом дали татарам такие продукты питания, как рис, чай, приправы и пряности, сухофрукты и орехи. Большое влияние на татарскую кухню оказывали соседние народы. С юга – кавказские народы, обогатившие татарскую кухню такими блюдами, как бозбаш, хаш, шурпа. С востока – узбеки и таджики, принесшие в татарскую кухню плов, манты, шербет и пахлаву. С запада – русские,

подарившие татарскому народу солодовый квас, картофель, щи, уху, грибы.

У татар, как и у многих других народов того времени, кухонной посудой служили глиняные горшки и кувшины, деревянные бочонки и корыта, различные выдолбленные из дерева емкости. В более позднее время завелись чугунные котлы, горшки и сковороды, медная посуда, а затем появилась металлическая эмалированная и стеклянная посуда, фабричная столовая и чайная посуда. Особое внимание уделялось чайным сервизам, т. к. татары являются большими любителями чая. Гордость каждой семьи – медный самовар – появился в 19 веке.

Татарские печи складывались так же, как и русские. Единственное отличие – в татарской печи выкладывали сбоку выступ, в который устанавливали казан для приготовления пищи, подогрева воды и т. д. Хлеб и другую выпечку выпекали в самой печи.

Сложившиеся традиции питания татарского народа сохранились в основном и до сегодняшнего дня. В то же время в соответствии с веяниями нового времени в татарской кухне появилось много новых продуктов питания, разнообразились блюда и способы их приготовления. В частности, расширился ассортимент рыбных и мясных блюд, появились блюда из грибов, различные котлеты, фрикадельки, барбекю. В процессе приготовления мясных блюд мясо предварительно стали обжаривать, чего не было в традиционной кухне. Татары стали широко употреблять такие овощи, как томаты и баклажаны, появились невиданные доселе фрукты – бананы, киви, манго.

В традиционной татарской кухне используется большое количество жира, это в основном животный жир – бараний, говяжий, конский, птичий. Также часто используется топленое и сливочное масло. Наиболее употребляемое мясо – это баранина и говядина. Конина также употребляется в пищу и считается легко перевариваемым мясом. Из конины готовят колбасы – казылык, конское мясо варят и вялят. Поскольку татары в большинстве своем являются мусульманами, они не употребляют в пищу свинину и некоторые виды дичи.

Традиционный обед татарской семьи состоит из супа-лапши на мясном бульоне или иного супа с мучной заправкой, на второе – отварное мясо с картошкой, выпечка с несладкой начинкой, на третье – чаепитие с разнообразной выпечкой.

На второе, как правило, подают то мясо, которое использовалось для приготовления супа. Традиционная суп-лапша на мясном бульоне – это не только повседневное блюдо, оно является обязательным блюдом на всех праздниках и

торжествах.

В праздничные дни обычно готовят тутырган тавык – курицу, фаршированную омлетом.

В праздники к чаю подается, кроме выпечки, много различных других сладостей.

Татары занимаются пчеловодством и обожают мед, его употребляют с чаем, используют для приготовления шербетов, квасов и выпечки.

Большой популярностью пользуются такие блюда, как плов, пельмени и манты. Пельмени всегда подают с бульоном. Готовят пельмени не только с мясной начинкой, но и с творогом, тыквой, горохом. На свадьбе в доме невесты жениха угощают специальными маленькими пельменями, которые так и называются «пельмени для жениха».

Татары – очень гостеприимный народ. Во время приема гостей на стол выставляется огромное количество всевозможных самых лучших угощений, так чтобы не было свободного места на столе. Обязательным в таком случае является и чаепитие. К чаю подается несколько многослойных пирогов со сладкой начинкой и множество пирожков, булочек и различных сладостей.

Блюда из домашней птицы

Тутырган тавык (курица, фаршированная по-татарски) с рисовым гарниром

Компоненты

Тушка курицы небольшая – 1 шт. Сметана – 0,75 стакана Яйца сырые – 3–4 шт. Масло сливочное – 1–2 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 6–8 горошин Лук репчатый – 1 шт. Соль и перец молотый – по вкусу

Для гарнира:

Рис – 1,5 стакана Луковица – 1 шт. Морковь небольшая – 1 шт. Масло сливочное – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Тушку хорошо промыть, осторожно отделить кожу от мякоти, не снимая ее с тушки. Начинать нужно с шеи. Затем брюшко и порванные части кожи зашить белыми хлопчатобумажными нитками.

Смешать сметану, взбитые яйца и масло, поперчить, посолить, хорошенько взбить массу до однородного состояния. Приготовленную массу осторожно маленькой ложкой влить под кожу тушки со стороны шейки. Затем шейку крепко обвязать белой ниткой и убрать внутрь. Фаршированную тушку завернуть в чистую марлю.

В эмалированной кастрюле вскипятить воду, добавить по вкусу соль, душистый перец, лавровый лист, мелко нарубленный лук, положить завернутую в марлю тушку курицы в слабо кипящую воду и варить на небольшом огне под крышкой до мягкости. Процесс варки необходимо часто контролировать. Как только кожа курицы вздуется, ее нужно проколоть тонкой иглой и выпустить воздух. В зависимости от величины курицы этот процесс займет 1–1,5 часа. Готовую курицу вынуть из бульона, обсушить салфеткой, немного остудить и разрезать на порционные куски.

На курином бульоне приготовить рисовый гарнир: луковицу и морковь мелко нарезать, обжарить на сливочном масле, затем добавить хорошо промытый рис и прожарить вместе с овощами до равномерного золотистого цвета. Прожаренный рис с овощами залить тремя стаканами горячего куриного бульона, довести до кипения и варить под крышкой на небольшом огне, не перемешивая, до мягкости.

Горячий рис выложить порциями на тарелки, сверху положить порции курицы, украсить зеленью и подать на стол.

Курица, фаршированная мясом

Компоненты

Тушка курицы – 1,2 кг Говядина без костей – 200 г Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Лук репчатый – 1–2 шт. Яйца – 2 шт. Чеснок – 2 зубчика Огурцы соленые – 50 г Желатин – 15 г Куриный бульон – 1 неполный стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку курицы хорошо промыть, обсушить, сделать надрез вдоль спинки и снять с нее кожу. С грудки снять филе и вместе с говядиной нарезать небольшими кусочками. Остальное мясо срезать с костей и пропустить его 2 раза через мясорубку вместе с луком и чесноком. Из костей сварить бульон. В мясной фарш добавить масло, яйца, соль и пряности, влить немного сваренного куриного бульона и перемешать. Куриную кожу разложить на столе, нафаршировать ее приготовленным фаршем, чередуя с кусочками грудки, говядины и маленькими кубиками соленого огурца. Нафаршированную кожу зашить белыми нитками, обвязать марлей, положить в кастрюлю, залить горячей подсоленной водой и варить на небольшом огне до готовности.

Курица, фаршированная мясом и картофелем

Компоненты

Тушка курицы – 1,2 кг Картофель – 4–5 шт. Масло сливочное – 150 г Сметана – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Для фарша

Говядина без костей – 400 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Сливки – 0,5 стакана Сухари панировочные – 150 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Выпотрошенную тушку курицы промыть, обсушить салфеткой, натереть солью и перцем, смазать сметаной и положить на 10–15 минут в холодильник. Морковь почистить, натереть на средней терке. Картофель почистить, нарезать кубиками, поджарить до полуготовности в масле. Говядину пропустить через мясорубку вместе с луком. В фарш добавить натертую морковь, обжаренный картофель, сливки, сухари, соль и перец и тщательно перемешать. Курицу вынуть из холодильника, нафаршировать, зашить брюшко прочными белыми нитками. Противень смазать растопленным маслом, уложить на него спинкой вниз нафаршированную курицу, поставить в прогретую духовку и жарить до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Готовую курицу вынуть из духовки, немного остудить, удалить нитки, вынуть ложкой фарш. Курицу разрезать на порционные куски, уложить на тарелки, рядом положить порции фарша.

Курица, фаршированная пшенной кашей и орехами

Компоненты

Тушка курицы – 1,2 кг Пшено – 0,5 стакана Грецкие орехи измельченные – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Яйцо сырое – 1 шт. Сыр тертый – 3 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Масло растительное – 3 столовые ложки Измельченная зелень кинзы – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Пшено хорошо промыть. Вскипятить 2 стакана воды, в кипящую подсоленную воду всыпать пшено, сварить кашу и немного остудить.

Лук почистить и мелко порубить. Смешать пшенную кашу с грецкими орехами, луком, сыром, зеленью, посолить по вкусу, добавить сырое яйцо и перемешать до однородной массы.

Тушку курицы промыть, обсушить снаружи и изнутри, начинить ее приготовленным фаршем и зашить брюшко прочными белыми нитками. Начиненную тушку обмазать сметаной, осторожно обжарить со всех сторон в гриле, а затем запечь в фольге.

Курица отварная с овощами и рисом

Компоненты

Тушка курицы – 1,2 кг Рис – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 2 шт. Перец сладкий – 2 шт. Помидоры – 2 шт. Корешки петрушки – 2–3 шт. Корень сельдерея – 100 г Масло топленое – 3 столовые ложки Майоран молотый – 1 чайная ложка Чабрец молотый – 1 чайная ложка Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Выпотрошенную тушку курицы хорошо промыть, положить в кипящую воду, посолить по вкусу, поперчить, добавить пряности и сухие травы и варить мясо на слабом огне около 1,5 часа. Как только птица будет готова, снять ее с огня, вынуть из бульона, немного остудить, обсушить салфеткой и разрезать на порционные куски.

Морковь, коренья и лук почистить, нашинковать тонкой соломкой и обжарить в масле. Рис тщательно промыть, у сладкого перца удалить семена и нашинковать его соломкой. Помидоры бланшировать в кипятке, остудить, снять с них кожицу и нарезать небольшими дольками. Затем промытый рис залить двумя стаканами горячего куриного бульона, довести до кипения, немного проварить, добавить к рису подготовленные овощи, перемешать и варить на небольшом огне до готовности.

Горячий гарнир выложить на тарелки, сверху положить порции курицы, украсить зеленью и подать на стол.

Курица паровая с луком

Тушка курицы – 1,2 кг Лук репчатый – 4–5 шт. Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Уксус столовый – 1–2 столовые ложки Перец душистый – 10 горошин Перец красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Курицу нарезать порционными кусками, поочередно натереть перцем, мелко нарезанной луковицей, сбрызнуть уксусом, положить в кастрюлю, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 2–3 часа.

Промаринованные куски курицы посолить, выложить на решетку пароварки. В пароварку налить воду, положить в нее пряности и готовить птицу на пару примерно 40–50 минут. Готовое мясо поджарить в сливочном масле до румяной корочки, отдельно поджарить нарезанный кольцами лук. Выложить мясо на блюдо, сверху положить кольца жареного лука, можно посыпать свежей рубленой зеленью и подать на стол.

Филе куриное припущенное

Компоненты

Филе курицы – 700 г Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Зелень петрушки, укропа и сельдерея – по 1 маленькому пучку

Паприка – 1–2 чайные ложки Соль и перец красный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Филе нарезать порционными кусками, поперчить, посыпать паприкой, посолить и обжарить на сковороде в сливочном масле. Затем мясо переложить в сотейник, влить немного горячей подсоленной воды и припускать до готовности при слабом кипении. Готовое мясо выложить на блюдо, подать на стол с любым гарниром и зеленью.

Курица, тушенная с помидорами

Компоненты

Тушка курицы – 1 кг Лук репчатый – 2–3 шт. Морковь – 1 шт. Чеснок – 2 зубчика Масло сливочное – 2 столовые ложки Помидоры – 800 г Вода или куриный бульон – 1,5 стакана Рубленая зелень петрушки и укропа – по 2 столовые ложки Перец красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Курицу разрубить на порционные куски, посолить, поперчить, выложить в сотейник. Нашинкованные соломкой лук и морковь обжарить в сливочном масле и выложить в сотейник с курицей, сверху положить нарезанные кружочками помидоры, добавить измельченный чеснок и рубленую зелень, залить горячим подсоленным бульоном, положить масло и тушить мясо с овощами при слабом кипении до тех пор, пока не выпарится вся жидкость.

Курица, тушенная в томатном соусе

Компоненты

Тушка курицы – 1 кг Масло топленое – 2–3 столовые ложки Уксус столовый – 2 столовые ложки Чеснок – 2–3 зубчика Душистый перец – 5–6 горошин Молотый кориандр – 1 чайная ложка Молотый тмин – 0,5 чайной ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Для соуса

Мука пшеничная – 0,25 стакана Масло топленое – 2–3 столовые ложки Томатная паста – 1–2 столовые ложки Куриный бульон – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Курицу нарезать порционными кусками, натереть толченым чесноком, поперчить, сбрызнуть уксусом и выдержать 1 час в холодильнике. Затем куски курицы посолить, выложить в сотейник, влить немного горячей воды, положить масло и пряности и тушить мясо на слабом огне до готовности.

Приготовить соус: растопить на сковороде масло, смешать с томатной пастой, добавить муку и растереть до однородной массы. Затем влить горячий куриный бульон, посолить, поперчить и перемешать.

Как только в сотейнике с мясом выпарится почти вся жидкость, добавить к мясу приготовленный соус, перемешать и потушить еще 10–15 минут.

Курица в медовом соусе с орехами

Компоненты

Мясо курицы – 800 г Масло топленое – 2 столовые ложки Ядра грецких орехов – 0,5 стакана Сливки – 0,5 стакана Мед – 1 столовая ложка Имбирь молотый – 0,5 чайной ложки Душистый перец – 7–8 горошин Лавровый лист – 1–2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Курицу нарезать порционными кусками, поперчить, немного посолить, обжарить в топленом масле до золотистой корочки, выложить в сотейник, влить горячую подсоленную воду, добавить лавровый лист и душистый перец и тушить на небольшом огне под крышкой до готовности.

Орехи перемолоть в кофемолке, смешать с молотым имбирем и медом. Смесь соединить с горячими сливками, тщательно перемешивая во избежание образования комочков.

Перед подачей горячую курицу полить приготовленным соусом.

Тушеные куриные окорочка

Компоненты

Окорочка куриные – 1 кг Лук репчатый – 3–4 шт. Огородная зелень – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Для соуса

Бульон куриный – 1,5–2 стакана Паста томатная – 2 столовые ложки с верхом Мука – 1 столовая ложка с верхом Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить соус: в сотейнике муку обжарить в сливочном масле, добавить томатную пасту, перемешать и прожарить 5 минут, затем в приготовленную кашицу осторожно влить бульон, перемешать и довести до кипения.

Куриные окорочка промыть, крупные окорочка разрубить на порционные куски, уложить в кастрюлю и отварить в небольшом количестве подсоленной воды. Как только бульон закипит, положить в него промытый репчатый лук вместе с шелухой и варить до готовности.

Готовое мясо выложить в котелок или горшок, поперчить, влить приготовленный соус и протомить в печи или духовке в течение 30 минут. Готовые куриные окорочка выложить на порционные тарелки, полить соусом, посыпать рубленой зеленью и подать на стол.

Курица, тушенная с луком и чесноком

Компоненты

Тушка курицы – 1 кг Чеснок – 4 зубчика Лук репчатый – 1 шт. Масло топленое – 150 г Огородная зелень – 1 маленький пучок Яйцо сырое – 1 шт. Перец красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Курицу нарезать порционными кусками, поочередно натереть перцем, мелко нарезанными луком и долькой чеснока, положить в кастрюлю и поставить на 30 минут на холод. Затем промаринованную курицу выложить в сотейник, влить растопленное масло и тушить 20–30 минут под крышкой. Тушеные куски курицы посолить, добавить оставшийся нарубленный чеснок, мелко нарубленную зелень и тушить в масле еще несколько минут. Готовые куски курицы выложить на блюдо, в сотейник с соком влить, непрерывно помешивая, яичный желток, немного прогреть и снять с огня. Курицу подать на стол вместе с приготовленным соусом.

Курица, тушенная по-татарски

Компоненты

Тушка курицы – 1,3 кг Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Картофель – 1 кг Бульон куриный – 0,5 л Масло топленое – 1 столовая ложка Мука пшеничная – 2 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Курицу отварить целиком в подсоленной воде почти до готовности. Картофель почистить, разрезать пополам и отварить в подсоленной воде до готовности.

Приготовить соус: морковь и лук мелко нашинковать, залить двумя стаканами куриного бульона и проварить до мягкости. Муку обжарить в топленом масле до золотистого цвета, смешать с небольшим количеством горячего куриного бульона, влить в овощной соус, довести до кипения и снять с огня.

Отварную тушку курицы поперчить, уложить в утятницу, вокруг курицы положить отварной картофель, полить приготовленным соусом, поставить в духовку и тушить под крышкой около 30 минут.

Курица, тушенная с репой

Компоненты

Тушка курицы – 1 кг Репа очищенная – 300 г

Лук репчатый – 1 шт. Масло топленое – 4 столовые ложки Вода – 1 стакан Мука – 1 столовая ложка Катык – 0,5 стакана Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Репу нарезать небольшими ломтиками, лук нашинковать. Курицу также нарезать небольшими кусочками, выложить в сотейник, посолить и поперчить, на мясо положить лук, затем репу, добавить в сотейник масло, влить немного горячей подсоленной воды с разведенной в ней мукой и тушить блюдо на небольшом огне под крышкой до мягкости мяса, примерно 30–40 минут. В конце приготовления блюдо заправить катыком, перемешать, довести до кипения и вынуть из духовки.

Курица, тушенная с кабачками

Компоненты

Тушка курицы – 1 кг Кабачок средний – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Масло топленое – 3–4 столовые ложки Бульон куриный – 1,5 стакана Рубленая зелень петрушки и укропа – по 2 столовые ложки Перец красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Курицу нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, обжарить на сковороде в топленом масле, добавить нашинкованные соломкой лук и морковь и еще прожарить 2–3 минуты. Затем курицу с овощами выложить в сотейник, добавить нарезанный мелкими кубиками кабачок и рубленую зелень, залить горячим бульоном, положить оставшееся масло и тушить под крышкой на небольшом огне до готовности.

Печень куриная с рисовым гарниром

Компоненты

Печень куриная – 500 г

Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Рис отварной – 2 стакана Масло топленое – 2–3 столовые ложки Сыр тертый – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Для соуса

Куриный бульон – 1 стакан Мука пшеничная – 1 столовая ложка Сливки – 0,5 стакана Яичный желток – 1 шт. Лимонный сок – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить соус, смешав все компоненты. Печень хорошо промыть, положить в дуршлаг, ошпарить кипятком и дать стечь воде. Затем печень выложить в сотейник, поперчить, полить приготовленным соусом, положить масло и тушить на небольшом огне до мягкости. В конце приготовления блюдо посолить.

Подогреть отварной рис со сливочным маслом, выложить на порционные тарелки, рядом положить порции печени, полить соусом и посыпать тертым сыром.

Курица, тушенная с овощами

Компоненты

Мясо куриное – 800 г Картофель – 500 г Лук репчатый – 2–3 шт. Морковь – 2 шт. Помидоры – 2–3 шт. Лук-порей – 1 стебель Бульон куриный – 1 стакан Масло топленое – 3 столовые ложки Паприка – 1 чайная ложка Лавровый лист – 2 шт. Паста томатная – 1 столовая ложка Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Курицу нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, посыпать паприкой и сложить в смазанный маслом эмалированный чугунок, добавить нашинкованные репчатый лук и лук-порей, положить лавровый лист и томатную пасту, залить бульоном. Чугунок накрыть, поставить на огонь, довести до кипения и тушить на слабом огне.

Картофель почистить, нарезать кружочками. Морковь натереть на крупной терке и обжарить в сливочном масле. Помидоры нарезать тонкими кружочками. Как только мясо будет наполовину готово, овощи выложить в чугунок с мясом, добавить оставшееся масло и продолжить тушение до полной готовности блюда.

Куриный рулет по-татарски

Вариант 1

Компоненты

Тушка курицы – 1,2 кг Лук репчатый – 1–2 шт. Зелень огородная – 1 маленький пучок Хлеб пшеничный без корок – 3–4 ломтика Молоко – 1 стакан Яйца сырые – 2 шт. Масло сливочное – 1–2 столовые ложки Зелень укропа – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Курицу промыть, обсушить салфеткой, положить на доску грудкой вниз, разрезать вдоль позвоночника и осторожно снять кожу. Куриное мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку вместе с зеленью и луком. Из оставшихся костей сварить бульон.

В молоке размочить хлеб, слегка отжать, также пропустить через мясорубку и добавить к куриному фаршу. Фарш посолить, поперчить, добавить взбитые яйца и тщательно вымесить до однородной массы, постепенно добавляя в фарш понемногу холодной воды – это придаст ему пышность. Снятую с курицы кожу разложить на столе и равномерно выложить на нее фарш. Сформировать из фарша и куриной кожи рулет, осторожно соединить срезы кожи и зашить белыми хлопчатобумажными нитками. Затем положить рулет в кипящий бульон, проварить 5–7 минут, вынуть, слегка обсушить, положить на смазанный маслом противень, подлить немного горячего бульона, поставить в горячую духовку и жарить до готовности, поливая рулет соком с противня или горячим бульоном и смазывая его маслом.

Вариант 2

Компоненты

Тушка курицы – 1,7 кг Чеснок – 3–4 зубчика Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку курицы промыть, обсушить бумажным полотенцем, удалить крылья и ножки. С костей снять все мясо вместе с кожей, выложить его кожей вниз на столе в виде прямоугольника, отбить молоточком, посолить, поперчить, посыпать мелко нарубленным чесноком, плотно свернуть мясо в рулет, снаружи рулет также посолить, поперчить и обсыпать чесноком. Подготовленный рулет уложить на смазанную маслом фольгу, завернуть в нее, положить на решетку прогретой духовки и запекать около 1 часа 20 минут.

Куриный рулет с овощным гарниром

Компоненты

Для фарша

Тушка курицы – 1,2 кг Масло топленое – 1 столовая ложка Лук репчатый – 100 г Молоко – 0,5 стакана Мука – 1–2 столовые ложки Перец душистый – 5–7 горошин Зелень укропа – 1 маленький пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Для соуса

Сметана – 1 стакан Масло сливочное – 1 столовая ложка Мука – 2 столовые ложки Паста томатная – 1 неполная столовая ложка Бульон куриный – 1 стакан

Для гарнира

Картофель – 500 г Морковь – 200 г Лук репчатый – 150 г Зеленый горошек – 100 г

Масло топленое – 50 г Чеснок – 2–3 зубчика Куриный бульон – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Перец очистить от семян, нарезать тонкой соломкой, чеснок мелко порубить. Смешать подготовленные овощи с жареными грибами. На столе разложить отбитое мясо курицы, на него выложить подготовленный грибной фарш и свернуть рулетом. Мясной рулет обвязать шпагатом, выложить на смазанный маслом противень, поставить в духовку и жарить при температуре 180–200 градусов, часто смазывая его топленым маслом.

Готовый рулет немного остудить, нарезать ломтиками, украсить зеленью.

Куриный рулет с грибами и овощами

Компоненты

Тушка курицы – 1,2 кг Жареные грибы – 150 г Перец сладкий красный крупный – 1 шт. Чеснок – 5 зубчиков Масло топленое – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Курицу разделать, как в рецепте «Куриный рулет по-татарски», сняв с нее кожу. Мясо курицы зачистить от костей, тонко отбить его.

Перец очистить от семян, нарезать тонкой соломкой, чеснок мелко порубить. Смешать подготовленные овощи с жареными грибами. На столе разложить отбитое мясо курицы, на него выложить подготовленный грибной фарш и свернуть рулетом. Мясной рулет обвязать шпагатом, выложить на смазанный маслом противень, поставить в духовку и жарить при температуре 180–200 градусов, часто смазывая его топленым маслом.

Готовый рулет немного остудить, нарезать ломтиками, украсить зеленью.

Хрустящая курочка

Компоненты

Филе куриное – 700 г Яйца сырые – 3–4 шт. Масло топленое – 100 г Сухари молотые – 0,75 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Филе курицы нарезать порционными кусками, отбить, посолить, поперчить, обмакнуть во взбитые яйца, обвалять в сухарях, еще раз обмакнуть во взбитые яйца и обжарить с обеих сторон на сковороде в растопленном масле до румяной корочки. Поджаристые кусочки выложить на блюдо, на каждый кусочек положить понемногу масла, украсить свежей зеленью и подать на стол.

Бутерброды с курицей

Компоненты

Филе куриное – 700 г Масло топленое – 150 г Хлеб пшеничный – 400 г Огородная зелень – 1 маленький пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Куриное филе нарезать небольшими порциями, отбить, посолить, поперчить и обжарить с обеих сторон в топленом масле до румяной корочки.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, также обжарить с обеих сторон в топленом масле.

Гренки выложить на тарелки, сверху положить по кусочку жареной курятины, украсить зеленью и подать на стол.

Куриная запеканка

Компоненты

Филе курицы – 600 г Хлеб пшеничный без корок – 2 ломтика Молоко – 0,5 стакана Яйца сырые – 4 шт. Масло топленое – 4 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мякоть курицы вместе с кожей дважды пропустить через мясорубку. В молоке размочить хлеб, слегка отжать, пропустить через мясорубку и добавить к куриному мясу. Фарш заправить растопленным маслом, посолить, поперчить, добавить яйцо и тщательно вымесить. Приготовленный фарш уложить в смазанную маслом сковороду. Взбить 3 яйца, смешать со сметаной, залить фарш яичной смесью, поставить в прогретую духовку и запечь до готовности.

Куриная запеканка с картофелем

Компоненты

Филе курицы – 500 г Картофель – 3–4 шт. Масло топленое – 150 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Мука – 2 столовые ложки Сметана – 1 стакан Горчица – 1 чайная ложка Сыр тертый – 3 столовые ложки Перец красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, нарезать кружочками и поджарить в масле до полуготовности.

Филе курицы нарезать маленькими кусочками, выложить в смазанную маслом посуду для запекания, посолить, поперчить. Жареный картофель выложить поверх мяса. Морковь и лук нарезать тонкой соломкой и положить на картофель. Развести муку в небольшом количестве горячей воды, добавить горчицу, влить сметану и тщательно перемешать. Приготовленной смесью залить блюдо, положить оставшееся масло. Посуду накрыть фольгой, поставить на решетку хорошо прогретой духовки или гриля и запекать блюдо до готовности. Как только мясо станет мягким, фольгу снять, блюдо посыпать тертым сыром и прогреть, не накрывая, до образования румяной корочки.

Курица, запеченная по-татарски

Компоненты

Тушка курицы – 1,2 кг Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Картофель – 500 г Масло топленое – 70 г Куриный бульон – 1 л Соль и молотый перец – по вкусу

Для теста

Мука пшеничная – 250 г Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Курицу разрубить на порционные куски, залить холодным куриным бульоном, варить до готовности. Во время варки в бульон с мясом положить нарезанные крупными ломтиками картофель, морковь и лук. Сваренное мясо и овощи вынуть из бульона, дать стечь жидкости, затем выложить мясо в глубокую сковороду, вокруг разложить овощи. Куриный бульон процедить, немного уварить и полить им блюдо.

Приготовить тесто: муку просеять, влить немного воды, положить соль и вымесить однородное тесто. Тесто раскатать в тонкий пласт, верхнюю часть смазать маслом, сложить конвертом и снова тонко раскатать. Так проделать 3 раза. В четвертый раз тесто раскатать по величине сковороды, накрыть им блюдо, сверху смазать маслом, поставить в прогретую духовку и запекать до румяной корочки на поверхности теста.

Паштет из куриной печени

Вариант 1

Компоненты

Печень куриная – 800 г Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 1 зубчик Сливки – 1 стакан Коньяк – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Печень отварить в небольшом количестве воды до мягкости, примерно 15 минут с момента закипания воды. Готовую печень откинуть на сито и протереть через сито. Можно пропустить 2–3 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Пюре развести горячими сливками, добавить коньяк, толченый или очень мелко нарубленный лук и чеснок, а также соль и перец и перемешать. Паштет выложить в миску или любую другую форму и поставить на 3,5–4 часа в холодное место. Куриный паштет хорошо сочетается с тостами из белого хлеба.

Вариант 2

Компоненты

Печень куриная – 600 г Коньяк – 50 мл Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Печень вымочить в холодной воде в течение 2 часов, снять пленки и удалить желчные протоки, пропустить через мясорубку, посолить и поперчить. Фарш выложить в миску, полить коньяком и выдержать 1 час в холодильнике.

Затем фарш положить в смазанный маслом керамический горшочек, придавить, чтобы вышли пузырьки воздуха, накрыть крышкой. Горшочек с фаршем поставить в глубокую огнеупорную миску с водой. Вода должна покрывать горшочек на 2/3 объема. Горшочек с водяной баней поставить в духовку, довести воду до кипения и выдержать 30 минут при температуре 120 градусов. Затем горшочек с печенью вынуть, остудить, на паштет положить груз и поставить в холодильник на 2–3 дня. По истечении этого времени паштет будет готов.

Пельмени с курицей

Компоненты

Для теста

Мука – 2,5 стакана Яйцо – 1 шт. Вода – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Для фарша

Мякоть курицы – 400 г Лук репчатый – 1 шт. Зелень петрушки и кинзы – по 1 маленькому пучку Морковь – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить тесто: муку просеять, высыпать на широкую доску, сделать в муке углубление, влить туда подсоленную воду и вбить яйцо, вымесить однородное тесто. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Затем тесто раскатать в тонкий пласт и нарезать кружочками.

Приготовить фарш: курицу пропустить через мясорубку, фарш посолить и поперчить.

Морковь и лук мелко нашинковать, обжарить в растительном масле и соединить с мясом. Зелень мелко порубить и также соединить с мясом. Фарш еще немного посолить, поперчить, тщательно перемешать до однородного состояния. Если фарш будет жидковат, добавить немного муки.

Приготовленный фарш выложить порциями на кружочки теста, сформировать пельмени, немного подсушить их на воздухе, положить в кипящую подсоленную воду и варить до тех пор, пока пельмени не всплывут. Или уложить на решетку пароварки и готовить около 15 минут с момента закипания воды в пароварке.

Куриный холодец

Компоненты

Мясо курицы – 1 кг Морковь отварная – 2 шт. Корень сельдерея отварной – 30 г Яйца вареные крутые – 2 шт. Желатин – 25 г Лавровый лист – 1 шт. Перец душистый – 5 шт. Вода – 1,5 л Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, добавить пряности и соль и варить до готовности на небольшом огне. Готовое мясо вынуть из бульона, отделить от костей, нарезать кусочками. Бульон процедить через марлю.

Отварные овощи почистить, нарезать фигурками. Яйца почистить и нарезать тонкими кружочками. Желатин замочить в холодной воде и оставить на 30 минут, затем влить в него немного горячего бульона, перемешать, влить в кастрюлю с бульоном и проварить его вместе с бульоном.

В форму влить немного бульона с желатином и дать ему застыть. Поверх застывшего бульона положить фигурки овощей и кружочки яиц, залить оставшимся бульоном и вынести в прохладное место.

Курица заливная

Компоненты

Куриное мясо – 1 кг Чеснок – 3–4 зубчика Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Желатин – 20 г Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 10 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Курицу разрезать на куски, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить на небольшом огне 3–4 часа. Во время варки в бульон добавить целую очищенную луковицу, дольки чеснока и очищенную морковь. Как только холодец сварится, из бульона вынуть овощи и мясо. Мясо отделить от костей, нарезать кусочками, уложить в формочки, украсить фигурками из моркови. Желатин предварительно развести в небольшом количестве холодной кипяченой воды, затем смешать с горячим процеженным бульоном. В формочки с мясом залить бульон с желатином и поставить в прохладное место для застывания.

Цыпленок, фаршированный потрохами

Компоненты

Тушки цыплят – 2 шт. Яйца сырые – 6 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Перец душистый – 7-10 горошин Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Выпотрошить тушки цыплят, хорошо промыть тушки и потроха. Потроха нарезать кусочками, смешать с мелко нарубленным луком, немного обжарить в сливочном масле, остудить, смешать со взбитыми яйцами и разложить поровну в брюшки цыплят. Брюшки зашить белыми хлопчатобумажными нитками. Подготовленных цыплят опустить в кипящую подсоленную воду, добавить пряности и варить до готовности около 50 минут.

Готовых цыплят вынуть из бульона, обсушить салфеткой, нарезать порционными кусками, подать на стол с рисовым гарниром или жареным картофелем.

Цыплята, тушенные в сметане

Компоненты

Тушки цыплят – 2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Картофель – 2–3 шт. Масло топленое – 1–2 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушки цыплят разрезать на порционные куски, поперчить, посолить и обжарить на сковороде в масле. Жареных цыплят выложить в сотейник, сверху положить нарезанный кружочками картофель и обжаренные в оставшемся масле лук и морковь. Мясо с овощами залить сметаной, добавить немного горячей воды или бульона, слегка посыпать солью и перцем и тушить до готовности под крышкой на слабом огне, примерно около 1 часа.

Цыпленок, тушенный с тыквой

Компоненты

Тушки цыплят – 2 шт. Тыква очищенная – 400 г Масло сливочное – 4 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Мука пшеничная – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Цыпленка разрубить на порционные куски, посолить, поперчить, сложить в смазанный маслом эмалированный чугунок. Тыкву нарезать тонкими ломтиками, уложить на мясо. Сверху положить кусочки масла, подлить немного воды или мясного бульона.

Чугунок накрыть крышкой, поставить в горячую духовку или на плиту и тушить блюдо при слабом кипении до готовности мяса. Перед окончанием тушения в чугунок добавить смешанную с мукой сметану, перемешать и прогреть еще несколько минут.

Цыпленок, жаренный в панировке

Компоненты

Отварной цыпленок – 500 г Яйца сырые – 3–4 шт. Сухари панировочные – 0,75 стакана Масло растительное или топленое для жарки – 100 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Отварного цыпленка разрезать на порционные куски, посолить и поперчить по вкусу, обмакнуть во взбитые яйца, затем обвалять в сухарях, еще раз обмакнуть во взбитые яйца и обжарить с обеих сторон в масле на сковороде до румяной корочки.

Цыпленок, тушенный с овощами

Компоненты

Тушка цыпленка – 700 г Капуста цветная – 400 г Лук репчатый – 2 шт. Корень петрушки – 50 г Морковь – 1 шт. Чеснок – 1 зубчик Масло топленое – 3 столовые ложки

Сметана – 0,5 стакана Вода – 1 стакан Огородная зелень – 1 пучок Перец черный – 10 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку цыпленка нарезать небольшими кусочками. Лук, морковь и корень петрушки почистить, нашинковать тонкой соломкой и обжарить в масле. Цветную капусту разобрать на соцветия и нашинковать.

Затем куски курицы, обжаренные овощи и капусту выложить в сотейник, посолить, добавить пряности, толченый чеснок и мелко нарубленную зелень, влить горячую воду и сметану, положить масло, перемешать и тушить блюдо около 40 минут.

Цыпленок, запеченный в фольге

Компоненты

Цыпленок – 800 г Кислое молоко – 0,5 стакана Масло растительное – 1 столовая ложка Чеснок – 2–3 зубчика Тмин молотый – 0,5 чайной ложки Сыр тертый – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Чеснок растолочь, смешать с молоком, добавить тмин и тщательно перемешать. Тушку цыпленка посолить и поперчить, полить приготовленной смесью и выдержать в холодильнике 2–3 часа. Затем цыпленка выложить на смазанную маслом фольгу, посыпать сыром, завернуть в фольгу, положить на решетку прогретого гриля и запекать около 50 минут.

Жареный цыпленок с рисовым гарниром

Компоненты

Тушка цыпленка – 700 г Лук репчатый – 1–2 шт. Рис – 1 стакан Куриный бульон – 2 стакана Масло топленое – 100–150 г Помидоры – 500 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку цыпленка отварить в небольшом количестве подсоленной воды до готовности, вынуть из бульона, обсушить, разрезать на порционные куски, поперчить и обжарить на сковороде в топленом масле до румяной корочки.

Рис хорошо промыть, обсушить на воздухе, насыпать в глубокую сковороду и прожарить в топленом масле. Поверх риса выложить нарезанные кружочками помидоры и отдельно поджаренный на масле лук. Влить 2 стакана куриного бульона и варить рис, не перемешивая, до мягкости, Сваренный рис выложить на блюдо, сверху уложить жареного цыпленка и подать на стол.

Цыпленок с блинами

Компоненты

Тушка цыпленка – 800 г Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Картофель отварной – 2–3 шт. Мука пшеничная – около 1 стакана Молоко – 0,75 стакана Масло растительное – 4 столовые ложки Масло топленое – 100 г Бульон куриный – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Цыпленка разрубить на порционные куски, посолить, поперчить, жарить в топленом масле до готовности.

Картофель почистить, натереть на терке. Муку развести молоком, смешать с картофельным пюре, посолить, хорошо перемешать, наливать порциями на смазанную растительным маслом небольшую сковороду и жарить блины с обеих сторон до румяной корочки. Приготовить несколько таких блинов.

Морковь и лук мелко порубить, обжарить в топленом масле, влить горячий бульон, варить до мягкости овощей. В конце варки соус заправить обжаренной в топленом масле мукой.

На каждую порционную тарелку выложить по блину, на блины положить по куску цыпленка, полить приготовленным соусом, посыпать рубленой зеленью и подать на стол.

Цыпленок с рисом и сухофруктами

Компоненты

Тушка цыпленка – 900 г Рис – 1 стакан Масло топленое – 100 г Чернослив – 1 стакан Изюм – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Цыпленка разрезать на порционные куски, посолить, поперчить и жарить в топленом масле до готовности.

Рис отварить в подсоленной воде до готовности. Сухие фрукты промыть, нарезать кусочками, обжарить в масле, влить немного воды, потушить под крышкой.

На блюдо выложить горячий рис, сверху положить сухофрукты, а рядом куски жареного цыпленка.

Индейка, тушенная с капустой

Компоненты

Индейка – 0,5 тушки Капуста белокочанная – 0,5 кочана Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Молоко – 2 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Лук, морковь и капусту нашинковать соломкой. Лук и морковь слегка обжарить в сливочном масле. Половину нашинкованной капусты выложить в смазанный маслом сотейник, на слой капусты положить половину обжаренных овощей.

Индейку разрезать на порционные куски, посолить и поперчить, выложить на слой овощей, на индейку положить оставшуюся половину жареных овощей, затем капусту, залить горячим молоком. Сотейник поставить на плиту и тушить блюдо на небольшом огне до полной готовности.

Индейка тушеная

Компоненты

Мясо индейки – 1 кг Чеснок – 2–3 зубчика Сметана – 2 стакана Масло топленое – 100 г Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Индейку нарезать порционными кусками, поперчить, залить сметаной, поставить на холод на 1 час. Затем мясо посолить, выложить в смазанную маслом сковороду, залить сметаной, в которой индейка выдерживалась, положить топленое масло. Сковороду накрыть, поставить в горячую духовку и тушить мясо до готовности.

Индейка жареная

Компоненты

Тушка индейки – 1 шт. Масло топленое или сметана – 1 стакан Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Потрошеную тушку индейки промыть, обсушить полотенцем, натереть солью и перцем и выдержать в холодильнике 1 час. Затем индейку положить на смазанный маслом противень, влить 2–3 столовые ложки воды и поставить в горячую духовку. Жарить птицу до готовности, периодически поливая тушку выделяющимся соком. Перед окончанием жарения тушку смазывать маслом или сметаной. Время жарения средней тушки индейки около 2,5 часов.

Индейка, жаренная в гриле

Вариант 1

Компоненты

Тушка индейки – 2,5 кг

Чеснок – 4–5 зубчиков Айран – 2 стакана Паприка – 1–2 столовые ложки Имбирь молотый – 1 чайная ложка Мед – 0,5 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: чеснок растолочь, смешать с айраном, добавить имбирь и паприку, перемешать. Индейку обильно смазать маринадом, положить в холодильник и выдержать в нем не менее 10 часов. Промаринованное мясо посолить и поперчить, надеть на вертел и жарить в гриле до готовности, поочередно смазывая тушку стекающим соком и айраном. Перед окончанием приготовления индейку несколько раз смазать медом.

Вариант 2

Компоненты

Мясо индейки – 1 кг Сок гранатовый – 1 стакан Масло растительное – 0,5 стакана Корица молотая – 1 чайная ложка Мускатный орех тертый – 0,5 чайной ложки Сметана – 1 стакан Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: смешать корицу и мускатный орех, залить гранатовым соком, добавить растительное масло и перемешать.

Индейку разрезать на порционные куски, обмакнуть в маринад, положить в холодильник и выдержать в нем не менее 3–4 часов. Промаринованную индейку посолить и поперчить, положить на смазанную маслом решетку гриля и жарить до готовности, периодически смазывая мясо сметаной.

Индейка фаршированная

Компоненты

Тушка индейки – 3,5 кг Хлеб белый – 0,5 батона Лук репчатый – 3–4 шт. Чеснок – 3 зубчика Масло сливочное – 4–5 столовых ложек Молоко – 1 стакан Яйца сырые – 4 шт. Огородная зелень – 1 пучок Сметана – 1,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Потроха индейки хорошо промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке и отжатым хлебом. В фарш добавить взбитые яйца, мелко нарубленный чеснок, сливочное масло, мелко нарубленную зелень, перец и соль, хорошо перемешать до однородной массы. Приготовленным фаршем начинить индейку, брюшко зашить белыми нитками. Тушку индейки положить в большой котелок, залить небольшим количеством горячей подсоленной воды, поставить на огонь, довести до кипения и тушить под крышкой до мягкости мяса. Перед окончанием приготовления, когда почти вся жидкость выкипит, блюдо полить сметаной и довести до готовности.

Индейка, запеченная в фольге

Вариант 1

Компоненты

Индейка – 1 кг Чеснок – 3–4 зубчика Лук репчатый – 2 шт. Айран – 1 стакан Масло сливочное – 2 столовые ложки Зелень укропа рубленая – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Индейку обсушить, натереть чесноком и молотым перцем, разрезать на порционные куски, сложить в эмалированную посуду, засыпать мелко нашинкованным луком и рубленой зеленью и залить айраном. Кастрюлю с мясом поставить в холодильник на 3–4 часа. Затем мясо с маринадом выложить на смазанную маслом фольгу, сверху положить кусочки сливочного масла. Индейку завернуть в фольгу, положить на решетку духовки и запечь.

Вариант 2

Компоненты

Индейка – 800 г Чеснок – 3–4 зубчика Сок гранатовый – 0,5 стакана Сметана – 0,5 стакана Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Мускатный орех молотый – 0,25 чайной ложки Зелень укропа рубленая – 2 столовые ложки Сыр тертый – 3–4 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Смешать толченый чеснок и мускатный орех с гранатовым соком. Индейку разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, смазать приготовленным маринадом, сложить в эмалированную посуду, засыпать мелко нашинкованным луком и рубленой зеленью, хорошо перемешать. Кастрюлю с мясом поставить в холодильник на 3–4 часа. Затем куски мяса смазать со всех сторон сметаной, выложить на смазанную маслом фольгу, сверху положить кусочки сливочного масла, посыпать тертым сыром. Индейку тщательно завернуть в фольгу, положить в прогретую духовку, запекать блюдо до готовности.

Рулет из индейки

Вариант 1

Компоненты

Филе индейки – 400 г Яйцо сырое – 1 шт. Сливки – 2–3 столовые ложки Томатный соус – 1 столовая ложка Куриный паштет – 150 г Масло топленое – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Филе индейки тонко отбить, разложить на чистом столе, изнутри посолить и поперчить. Взбить яйцо со сливками и томатным соусом, смазать яичной смесью филе, выложить на него тонким слоем паштет и свернуть в рулет. Рулет обильно смазать растопленным маслом, завернуть в пищевую фольгу и запечь в духовке. Готовый рулет остудить, снять с него фольгу, нарезать тонкими ломтиками и подать на стол в качестве закуски.

Вариант 2

Компоненты

Филе индейки – 400 г Яйца – 2–3 шт. Молоко – 0,3–0,5 стакана Чеснок – 2 зубчика Чернослив – 6–7 шт. Масло топленое – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо отбить так, чтобы получился прямоугольник, верхнюю часть натереть чесноком, посолить, поперчить.

Яйца взбить с молоком и приготовить на сковороде с растопленным маслом тонкий омлет.

Чернослив разрезать пополам, удалить косточки. На подготовленное мясо выложить омлет, сверху на него положить половинки чернослива. Мясо плотно свернуть рулетом, выложить на смазанную маслом фольгу, завернуть в нее, положить на решетку прогретой духовки и готовить блюдо около 1 часа 20 минут.

Утка, тушенная с яблоками

Компоненты

Тушка утки – 1 шт. Яблоки кисло-сладкие – 6–7 шт. Лук репчатый – 2 шт. Лавровый лист – 3 шт. Перец душистый – 8-10 горошин Кориандр молотый – 1 чайная ложка Вода – 1 стакан Мука пшеничная – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Утку разрезать на порционные куски, выложить в чугунную утятницу. Сверху положить нарезанный кольцами лук. Мясо с луком залить горячей водой с разведенной в ней мукой, добавить соль и пряности. Утятницу накрыть, поставить в горячую духовку и тушить утку до готовности. За 10–15 минут до готовности вынуть утку из духовки, слить лишний жир, в утятницу поверх утки положить четвертинки очищенных от кожуры яблок и довести до готовности.

Утка, тушенная с баклажанами

Компоненты

Тушка утки – 1,6 кг Баклажаны – 4 шт. Кабачок – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Корень петрушки – 50 г Корень сельдерея – 100 г Паприка – 1 чайная ложка Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Утку разрезать на порционные куски, сложить в чугунную утятницу, поставить в горячую духовку и немного прожарить в собственном жире. Вынуть из духовки и слить лишний растопленный жир.

Коренья и лук почистить, нашинковать и обжарить в утином жире. Баклажаны и очищенный кабачок нарезать кружочками и обжарить с обеих сторон в утином жире. Обжаренные овощи выложить в утятницу на куски мяса, добавить соль и пряности. Утятницу накрыть, поставить в горячую духовку и тушить блюдо до полной готовности.

Утка, тушенная с картофелем

Компоненты

Утка – 1,5 кг Картофель – 1 кг Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Масло топленое – 1 столовая ложка Уксус столовый – 2 столовые ложки Огородная зелень – 1 пучок Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 7 горошин Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Утку разрезать на порционные куски, сбрызнуть уксусом, посолить и поперчить, сложить в смазанную маслом эмалированную утятницу. Утятницу накрыть и поставить в прогретую до 220 градусов духовку, выдержать 30 минут; вынуть из духовки и слить лишний жир. Картофель почистить, нарезать кружочками, обжарить на сковороде в утином жире до румяной корочки, посолить и поперчить. Репчатый лук и морковь нашинковать и также обжарить в жире. Затем обжаренные овощи выложить в утятницу к утке, влить немного кипятка, положить пряности, поставить в духовку и тушить блюдо до готовности. Подать на стол со свежей зеленью.

Утка, тушенная по-татарски

Компоненты

Утка молодая – 1,5 кг Лук репчатый – 3–4 шт. Морковь – 2 шт. Лимонный сок – 2 столовые ложки Пшено – 2 стакана Сметана – 1 стакан Порошок карри – 1 чайная ложка Бульон утиный или куриный – 1–2 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Тушку утки сбрызнуть лимонным соком и положить на 30 минут в холодильник. Затем тушку разрубить на небольшие кусочки, сложить в казан, влить горячую воду так, чтобы мясо на палец было покрыто водой, положить соль и нашинкованные лук и морковь, поставить на огонь, довести до кипения и варить на слабом огне до полуготовности. Затем в казан засыпать хорошо промытое пшено, влить 2–3 стакана горячего бульона и сметану, добавить еще немного соли, положить пряности и перец и перемешать. Казан накрыть крышкой и тушить блюдо на небольшом огне до готовности.

Утка с овощами в томатном соусе

Компоненты

Утка – 1,6 кг Картофель – 600 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Корень петрушки – 1 шт. Мука – 1 столовая ложка Паста томатная – 0,5 стакана Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 6–7 горошин Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Тушку утки разрубить на кусочки, положить на сковороду, обжарить в собственном жире, посолить и поперчить, посыпать мукой и еще немного прожарить.

Затем утку сложить в эмалированную утятницу, подлить немного горячей воды, накрыть, поставить в горячую духовку и тушить мясо при слабом кипении 30 минут.

Картофель почистить, нарезать соломкой и обжарить в утином жире. Лук, морковь и коренья нашинковать и отдельно обжарить в утином жире.

Вынуть из духовки утку, добавить к ней обжаренные овощи, лавровый лист, душистый перец и томатную пасту, перемешать, накрыть посуду, поставить в духовку и продолжить тушить до полной готовности.

Утка, фаршированная луком

Компоненты

Тушка утки – 1 шт. Лук репчатый крупный – 5–6 шт. Сметана – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку утки хорошо промыть, обсушить, натереть солью и перцем изнутри и снаружи. Лук почистить, разрезать на 4 части, положить в брюшко утки и зашить белыми нитками. Тушку обильно смазать сметаной, положить на решетку гриля и жарить до готовности, поочередно смазывая ее стекающим соком и сметаной.

Утка, жаренная с овощами

Компоненты

Тушка утки – 1,6 кг Морковь – 5 шт. Репа – 5 шт. Лук репчатый – 1 шт. Огородная зелень – 1 маленький пучок Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Утку зажарить в гриле и собрать выделившийся жир, затем жареную утку разрезать на порционные куски, посолить и поперчить и выложить в чугунную утятницу. Морковь и репу почистить и натереть на крупной терке, лук нашинковать. Овощи перемешать и обжарить в утином жире, затем выложить их в утятницу на мясо, добавить зелень. Утятницу накрыть, поставить в горячую духовку и тушить блюдо на небольшом огне до готовности овощей.

Утка, жаренная с брюквой

Компоненты

Тушка утки – 1 шт. Брюква – 800 г Лук репчатый – 3–4 шт. Лавровый лист – 1 шт. Гвоздика – 3–4 бутона Бульон куриный или утиный – 2 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Утку натереть солью и чесноком и жарить в духовке или гриле до готовности, периодически поливая выделяющимся соком. Жареную утку разрубить на порционные куски. Брюкву почистить, нарезать тонкими ломтиками. Лук нашинковать кольцами. Затем брюкву с луком обжарить в утином жире до полуготовности.

В утятницу выложить куски жареной утки, вокруг положить брюкву с луком, влить бульон, положить пряности и тушить блюдо до мягкости брюквы.

Утка, фаршированная гречкой

Компоненты

Тушка утки – 1 шт. Каша гречневая – 2,5 стакана Масло топленое – 1 столовая ложка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Утку разделать, нафаршировать круто сваренной гречневой кашей, брюшко зашить белыми нитками. Затем нафаршированную утку натереть солью и перцем, положить на смазанный маслом противень, поставить в духовой шкаф и жарить до готовности, примерно 1–1,5 часа. Во время жарения утку периодически поливать образующимся жирным соком. Перед окончанием жарки утку смазывать маслом. Готовую утку немного остудить, удалить нитки, выложить на блюдо и подать на стол.

Утка, фаршированная рисом

Компоненты

Тушка утки – 1,5 кг Рис – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Перец сладкий – 1 шт. Морковь – 1 шт. Яйцо – 1 шт. Сыр тертый – 0,5 стакана Сметана – 0,5 стакана Рубленая зелень сельдерея – 2 столовые ложки Перец красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис перебрать, промыть и замочить в холодной воде на 1–2 часа, а затем отварить до готовности в подсоленной воде.

Лук почистить и мелко порубить. Морковь натереть на средней терке. Сладкий перец очистить от семян и нарезать соломкой. Вареный рис смешать с подготовленными овощами, добавить сыр, зелень и яйцо. Фарш тщательно перемешать, начинить им утку, зашить ее нитками и обмазать тушку сметаной. Утку положить спинкой вниз на решетку гриля и жарить ее со всех сторон, периодически смазывая стекающим соком и сметаной.

Утка жареная фаршированная

Компоненты

Тушка утки – 1,5 кг Масло растительное – 4 столовые ложки Лук репчатый – 1 шт. Грибы свежие – 200 г Яйца сырые – 2 шт. Орехи грецкие измельченные – 0,5 стакана Чеснок – 2 зубчика Хлеб пшеничный – 4 ломтика Рубленая зелень сельдерея – 2–3 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Утку выпотрошить, промыть и обсушить. Грибы нарезать небольшими кусочками. Лук и чеснок почистить и порубить. Хлеб раскрошить. Приготовить начинку: смешать подготовленные грибы, лук, хлеб, рубленый сельдерей и орехи, к этой смеси добавить 3 столовые ложки растительного масла и яйца, фарш перемешать, посолить и поперчить. Утку начинить приготовленным фаршем и зашить брюшко. Оставшееся масло смешать с чесноком и обмазать им утку, положить ее грудкой вверх на решетку гриля и жарить, периодически переворачивая и поливая выделяющимся жиром.

Утка запеченная

Компоненты

Мясо утки – 1 кг Сок лимонный – 2–3 столовые ложки

Масло сливочное – 2 столовые ложки Карри молотый – 1 чайная ложка Майоран молотый – 1 чайная ложка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Кусок утки нарезать порционными кусочками, посолить и поперчить, посыпать пряностями, положить на смазанную маслом фольгу, завернуть мясо в фольгу, уложить на решетку духовки и запекать около 1,5 часа.

Гусь с рисовым гарниром и орехами

Компоненты

Мясо гуся – 1,5 кг Рис – 1 стакан Вода – 2 стакана Орехи грецкие измельченные – 0,5 стакана Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Перец душистый – 10 горошин Лавровый лист – 1–2 шт. Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Гуся разрезать на порционные куски, посолить и поперчить, обжарить на смазанной маслом сковороде, затем сложить вместе с жиром, выделившимся при жарении, в эмалированную гусятницу. Нашинкованные соломкой морковь и репчатый лук обжарить в гусином жире и выложить на куски гуся, сверху насыпать хорошо промытый рис и орехи, добавить соль и пряности, залить горячей водой. Гусятницу накрыть, поставить в прогретую духовку и тушить блюдо на небольшом огне до готовности.

Тушеный гусь с пшенным гарниром

Компоненты

Мясо гуся – 1,5 кг Пшено – 1 стакан Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Сметана – 1–1,5 стакана Масло топленое – 2–3 столовые ложки Куриный или гусиный бульон (можно воду) – 3 стакана Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку гуся разрубить на небольшие кусочки, посолить, поперчить, выложить в смазанный маслом сотейник, залить сметаной и тушить на небольшом огне до полуготовности.

Пшено хорошо промыть. Репчатый лук и морковь мелко нашинковать, обжарить в топленом масле. В сотейник к мясу добавить жареные овощи, перемешать, засыпать пшено, влить горячий бульон или воду, не перемешивая тушить блюдо на небольшом огне до готовности.

Гусь, фаршированный яблоками

Компоненты

Тушка гуся – 1 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Яблоки кисло-сладкие – 12 шт. Сметана – 0,75 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Тушку гуся промыть, обсушить полотенцем, затем посолить и поперчить снаружи и изнутри. Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину и положить внутрь гуся. Брюшко зашить белыми нитками. Подготовленного гуся смазать маслом и положить спиной вниз на смазанный маслом противень, поставить в горячую духовку и жарить до готовности, периодически поливая птицу образующимся соком. Перед окончанием жарения гуся смазывать сметаной.

Гусь по-деревенски

Вариант 1

Компоненты

Тушка гуся – 1 шт. Картофель – 700 г Лук репчатый – 300 г Сметана – 0,5 стакана Масло топленое – 3 столовые ложки Лавровый лист – 2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку гуся разрубить на порционные куски, посолить и поперчить. Картофель и лук почистить, нарезать кружочками. В смазанный маслом эмалированный чугун выложить куски гуся с картофелем и луком, еще немного посолить и поперчить, положить пряности, масло и сметану, влить немного горячей воды, накрыть крышкой, поставить на небольшой огонь и тушить блюдо до готовности.

Вариант 2

Компоненты

Тушка молодого гуся – 1 шт. Картофель – 1,5 кг Лук репчатый – 300 г Соль и молотый перец – по вкусу

Для теста

Мука пшеничная – 500 г Соль – по вкусу

Способ приготовления

Тушку гуся, не разрубая, отварить в подсоленной воде почти до готовности, вынуть из бульона, обсушить полотенцем и натереть перцем снаружи и изнутри.

Картофель и лук почистить, нарезать кружочками и слегка обжарить в топленом масле или гусином жире. Жареным картофелем с луком начинить тушку гуся, брюшко зашить белыми нитками.

Приготовить пресное тесто из муки и воды, тщательно вымесить и раскатать его тонким слоем. В подготовленное тесто завернуть тушку гуся.

В гусятницу положить пергаментную бумагу, влить немного горячей воды, на бумагу уложить тушку гуся в тесте, закрыть гусятницу крышкой и поставить на ночь в заранее протопленную печь. Утром гуся вынуть из печи, осторожно убрать нитки, вынуть ложкой картофель, гуся разрезать на порционные куски, уложить на блюдо, вокруг гуся выложить картофель, посыпать блюдо рубленым зеленым луком или огородной зеленью и подать на стол.

Гусь, запеченный в фольге

Компоненты

Мясо гуся – 1 кг Чеснок – 2–3 зубчика Айран – 1 стакан Сметана – 0,5 стакана Майоран молотый – 1 чайная ложка Имбирь молотый – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо гуся разрезать на порционные куски, натереть чесноком, полить айраном, посыпать имбирем и майораном и выдержать в холодильнике около 1,5 часа. Промаринованное мясо посолить, поперчить, смазать сметаной, выложить на смазанную маслом фольгу, завернуть в нее гуся и запекать на решетке духовки или гриля примерно около 1,5 часа.

Жареный гусь с черносливом

Компоненты

Небольшая тушка гуся – 1 шт. Сухой чернослив без косточек – 300 г Чеснок – 4 зубчика Яйца сырые – 4 шт. Масло топленое – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Чернослив замочить в горячей воде, после набухания откинуть на сито и дать стечь жидкости. Тушку гуся хорошо промыть, натереть солью, перцем и чесноком. Из яиц приготовить тонкий омлет. Внутренность гуся осторожно выстлать омлетом, на него уложить подготовленный чернослив, брюшко зашить белыми нитками. Нафаршированного гуся уложить спинкой вниз на смазанный маслом противень, поставить в прогретую духовку и жарить до готовности, часто поливая гуся образовавшимся соком. Перед окончанием жарки тушку смазать маслом.

Гусь, фаршированный гречкой и черносливом

Компоненты

Тушка гуся – 1 шт. Гречневая крупа – 1 стакан Лук репчатый – 2–3 шт. Морковь – 1–2 шт. Чернослив сушеный – 1 стакан Масло топленое – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Чернослив замочить в горячей воде, как только он размокнет, откинуть на сито и дать стечь жидкости. Сварить крутую гречневую кашу. Морковь и лук почистить, нашинковать соломкой и обжарить в топленом масле. Тушку гуся хорошо промыть, обсушить, натереть солью и перцем снаружи и изнутри. Смешать гречневую кашу с жареными овощами и черносливом, начинить приготовленным фаршем гуся и зашить брюшко белыми нитками. Нафаршированного гуся смазать растопленным маслом и зажарить в гриле или духовке, часто смазывая его растопленным жиром.

Гусь, фаршированный картофелем

Компоненты

Тушка гуся – 1 шт. Картофель – 1,5 кг Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 2 шт. Сметана – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку гуся отварить в небольшом количестве воды до полуготовности. Картофель почистить, нарезать четвертинками. Морковь почистить и нарезать кружочками. Репчатый лук нарезать кольцами. Полувареную тушку гуся обсушить, осторожно натереть солью и перцем, уложить в брюшко подготовленные овощи, зашить прочными нитками. Фаршированного гуся уложить спинкой вниз на противень и жарить в прогретой духовке, часто поливая его выделяющимся соком. Перед окончанием приготовления гуся часто смазывать сметаной.

Жареного гуся вынуть из духовки, снять нитки, выложить начинку, тушку нарезать порционными кусками. На блюдо выложить куски гуся, вокруг разложить начинку, полить ее вытопившимся соком и подать на стол.

Гусиный рулет

Компоненты

Шея крупного гуся – 1 шт. Филе куриное или гусиное – 200 г Хлеб белый – 2 небольших ломтика Яйца сырые – 2 шт. Молоко – 1 стакан Лавровый лист – 1 шт. Перец душистый – 7–8 горошин Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить фарш: пропустить через мясорубку куриное мясо вместе с размоченным в молоке и слегка отжатым кусочком хлеба, фарш посолить и поперчить, добавить взбитые яйца и все тщательно перемешать. С гусиной шеи осторожно снять кожу «чулком» и удалить излишки жира. Затем кожу начинить фаршем, туго связать оба конца, положить ее в эмалированную гусятницу, налить горячую подсоленную воду так, чтобы вода покрыла шейку, добавить пряности. Посуду накрыть крышкой, поставить в горячую духовку и варить рулет до готовности.

Гусиный паштет

Компоненты

Мясо гуся – 700 г Гусиный жир – 200 г Белые грибы – 3–4 шт. Белый хлеб – 0,5 батона Яйца – 5 шт. Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 8 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо гуся нарезать кусочками, залить холодной водой, довести до кипения и варить на небольшом огне до готовности. Во время варки в бульон добавить очищенные и нарезанные кусками грибы, пряности и соль. Перед окончанием приготовления в бульон положить примерно половину гусиного жира. Как только мясо станет хорошо отделяться от костей, снять его с огня. Мясо и грибы вынуть из бульона, мясо отделить от костей, бульон процедить через марлю. В бульоне размочить белый хлеб и вместе с мясом и грибами пропустить 2 раза через мясорубку. В фарш добавить сырые яйца, по вкусу соль и молотый перец и вымесить до однородного состояния. Глубокую форму обильно смазать растопленным гусиным жиром, положить в нее приготовленный фарш, объем фарша не должен превышать 2/3 объема формы, поставить минут на 40 в прогретую духовку. Готовый паштет вынуть из духовки, опрокинуть его на блюдо и остудить.

Гусь, вяленный по-старинному

Компоненты

Тушка гуся – 1 шт. Чеснок – 1 небольшая головка Соль и черный молотый перец

Способ приготовления

Тушку гуся хорошо промыть, обсушить, натереть солью, чесноком и перцем снаружи и изнутри, завернуть в пергамент, обвязать бечевкой и положить на сутки в теплое место, чтобы гусь хорошо просолился. Затем тушку подвесить в прохладном, сухом хорошо проветриваемом месте где-нибудь на чердаке и выдержать 2–3 месяца. Хорошо провяленный гусь должен быть упругим, срез мяса немного красноватым с подтаивающим жирком. Такой гусь может храниться в холодильнике около 2-х лет. Вяленый гусь употребляется в сыром или вареном виде. Перед подачей на стол вяленого гуся нужно очистить от излишков соли, слегка прокипятить, остудить, нарезать тонкими ломтиками и подать со свежей зеленью в качестве закуски.

Отварной вяленый гусь

Компоненты

Тушка вяленого гуся – 1 шт. Лук репчатый – 3–4 шт. Морковь – 1–2 шт. Куриный бульон – 2,5–3 л Масло топленое – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Вяленого гуся очисть от излишков соли, вымочить в холодной воде в течение 2–3 часов, затем разрубить на порционные куски, положить в куриный бульон и варить около 2 часов. Во время варки в бульон добавить поджаренные на топленом масле морковь и лук. Готового гуся положить на порционные тарелки, подать на стол с любым гарниром. Отдельно подать бульон, приправленный мелко нарубленной огородной зеленью.

Гусь соленый

Компоненты

Тушка гуся – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Лавровый лист – 3–4 шт. Душистый перец – 10–15 горошин Соль – сколько необходимо

Способ приготовления

Выпотрошенную и хорошо промытую тушку гуся разрубить на куски, натереть куски солью, плотно уложить в эмалированную кастрюлю кожей вниз, проложив их перцем и лавровым листом. На мясо положить дубовый кружок или дощечку, сверху положить груз, выдержать сутки при комнатной температуре, а затем поставить в холодное место. Через 10–14 дней гусь будет готов.

Соленого гуся хорошо промыть или выдержать в холодной воде в течение 3 часов и отварить в небольшом количестве воды, добавив при варке немного лука и моркови. Сваренного гуся вынуть из бульона, остудить, нарезать тонкими ломтиками и подать на стол в качестве холодной закуски. Получается приятное упругое мясо со специфическим вкусом.

Гусь праздничный

Вариант 1

Компоненты

Тушка молодого гуся – 1 шт. Рис – 0,75 стакана Лук репчатый – 3 шт. Сушеный чернослив без косточек – 1 стакан Изюм – 0,5 стакана Яблоко кисло-сладкое – 1 шт. Сахар – 1–2 столовые ложки Мед – 1–2 столовые ложки Масло топленое – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рис перебрать, хорошо промыть, залить подсоленной водой и отварить до готовности. В горячий рис добавить столовую ложку топленого масла и немного сахара. Чернослив залить кипятком, накрыть крышкой и выдержать его до набухания.

Тушку гуся промыть, обсушить снаружи и изнутри салфеткой и также снаружи и изнутри натереть солью и перцем. Потроха гуся промыть, обсушить салфеткой, нарезать небольшими кусочками и обжарить в масле вместе с нашинкованным луком. Смешать рис и жареные с луком потроха, добавить нарезанное кубиками яблоко, изюм и распаренный чернослив, перемешать. Приготовленной начинкой нафаршировать гуся, зашить брюшко, смазать его медом, положить на решетку гриля или духовки и жарить до готовности.

Вариант 2

Компоненты

Тушка гуся – 1 шт. Кумыс крепкий – 2 стакана Имбирь молотый – 1 чайная ложка Майоран – 1 чайная ложка Базилик – 1 чайная ложка Сметана – 1 стакан Мед жидкий – 4–5 столовых ложек Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: смешать базилик, майоран и имбирь, залить кумысом и перемешать. Гуся обсушить, полить маринадом, положить в холодильник и выдержать в нем не менее 10 часов. Промаринованную тушку вынуть из маринада, посолить и поперчить снаружи и изнутри, надеть на вертел гриля и медленно жарить до готовности, поочередно поливая гуся выделяющимся соком и смазывая его сметаной. Перед окончанием жарки гуся обильно смазать жидким медом, прожарить до образования красивой поджаристой корочки.

Гусиный холодец

Компоненты

Гусиные субпродукты (лапки, шеи, крылья, желудки) – 1–1,5 кг Чеснок – 2–3 зубчика Лавровый лист – 1–2 шт. Душистый перец – 8-10 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Очищенные и хорошо промытые гусиные субпродукты залить холодной водой, довести до кипения, тщательно снять пену, положить пряности и варить на небольшом огне длительно, до тех пор, пока мясо не станет легко отделяться от костей. Незадолго до окончания приготовления бульон посолить по вкусу.

Сваренное мясо вынуть из бульона, отделить от костей, нарезать маленькими кусочками.

Бульон процедить через марлю. На дно миски или любой другой формы положить раздавленный чеснок, кусочки мяса и залить процеженным бульоном. Миску поставить в прохладное место и дать застыть.

Блюда из баранины, говядины, конины и крольчатины

Блюда из баранины

Баранина, тушенная с пряностями

Компоненты

Молодая баранина – 1 кг Лук репчатый – 2 шт. Помидоры спелые – 3 шт. Бараний жир – 2 столовые ложки Паприка – 1 столовая ложка Майоран молотый – 1 чайная ложка Базилик молотый – 1 чайная ложка Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать на порционные куски, посолить и поперчить, сложить в чугунок, влить немного горячей воды, довести до кипения и тушить под крышкой до полуготовности.

Лук почистить, мелко нашинковать и обжарить в бараньем жире. Добавить очищенные и мелко нарезанные помидоры и прожарить вместе с луком. Жареные овощи выложить в котелок с мясом, перемешать и тушить мясо до готовности.

Баранина, тушенная с яблоками

Компоненты

Баранина отварная – 600 г Яблоки средние – 3 шт. Изюм – 2 столовые ложки Лук репчатый – 2 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Бульон мясной – 1,5 стакана Зелень сельдерея рубленая – 3 столовые ложки Корица молотая – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Яблоки почистить, разрезать на 4 части, вынуть сердцевину и мелко нарезать.

Лук нашинковать и обжарить в масле до золотистого цвета. Баранину нарезать на мелкие кусочки, обжарить в масле и собственном жире и выложить в смазанный маслом чугунный сотейник, добавить жареный лук, яблоки, изюм, зелень и корицу, посолить и поперчить по вкусу. Сотейник накрыть и поставить в духовку, тушить блюдо около 20–30 минут.

Баранина в томатном соусе

Вариант 1

Компоненты

Мякоть баранины – 800 г Лук репчатый – 2 шт. Сало

курдючное – 100 г Паста томатная – 2 столовые ложки Мука пшеничная – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, посыпать мукой, перемешать и обжарить на курдючном сале. Отдельно обжарить на сале измельченный лук. Смешать баранину с луком, выложить в сотейник, добавить томатную пасту, влить немного воды и тушить мясо под крышкой около 2 часов. Готовое мясо разложить по тарелкам и подать на стол с рисовым гарниром или жареным картофелем.

Вариант 2

Компоненты

Баранина – 1 кг Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 5 зубчиков Жир бараний – 50 г Паста томатная – 50 г Мука пшеничная – 1 столовая ложка

Мясной бульон – 1–1,5 стакана Лавровый лист – 1 шт. Перец душистый – 5–6 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину, не разрезая, натереть солью, перцем и чесноком, обжарить в растопленном жире, положить в сотейник, залить горячим бульоном, добавить томатную пасту и нашинкованные овощи и тушить мясо под крышкой до готовности. Готовое мясо вынуть из бульона. Муку развести в небольшом количестве мясного бульона, осторожно соединить с остальным бульоном, проварить 2–3 минуты и снять с огня.

Мясо нарезать порционными кусками, уложить на тарелки, полить приготовленным соусом, подать с любым гарниром.

Баранина в молочном соусе

Компоненты

Мякоть баранины – 1 кг Молоко – 0,7 л Мука пшеничная – 1 столовая ложка Масло топленое – 1 столовая ложка с верхом Корица молотая – 1 неполная чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать кусочками, как для шашлыка, посолить, поперчить, положить в горячее молоко и тушить до мягкости. Готовую баранину надеть на шампур и обжарить над раскаленными углями, часто сбрызгивая мясо молоком, в котором оно тушилось.

Муку прожарить в топленом масле до золотистого цвета, развести оставшимся от варки мяса молоком, добавить корицу, перемешать, довести до кипения, проварить 1–2 минуты и снять с

огня. Обжаренную баранину подать на стол вместе с приготовленным соусом.

Баранина в соусе из кислого молока

Вариант 1

Компоненты

Мякоть баранины – 1 кг Молоко кислое – 0,5 л Бараний жир – 100 г Яйца сырые – 2 шт. Мука пшеничная – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и потушить в небольшом количестве воды. Приготовить соус: размешать муку в половине объема кислого молока, добавить яйца, тщательно перемешать, добавить оставшееся молоко и еще раз перемешать. Как только мясо будет почти готово, влить приготовленный соус, перемешать, довести до кипения, проварить 5 минут и снять с огня.

Вариант 2

Компоненты

Мякоть баранины – 1 кг Сладкий перец – 3–4 шт. Лук репчатый – 2–3 шт. Бараний жир – 100 г Мука пшеничная – 1–2 столовые ложки Молоко кислое – 1–1,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, залить небольшим количеством горячей воды и тушить под крышкой до готовности.

Сладкий перец и репчатый лук нарезать кольцами, слегка обжарить в жире, добавить к мясу.

Как только баранина будет готова, вынуть ее из бульона, в бульон влить разведенную в теплой воде муку, перемешать, прокипятить 5–7 минут, влить стакан кислого молока, довести до кипения и снять с огня. Мясо выложить на порционные тарелки, положить рисовый или картофельный гарнир и полить приготовленным соусом.

Баранина с рисовым гарниром

Компоненты

Баранина – 800 г Рис – 1 стакан Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 2 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Томатная паста – 2 столовые ложки Перец душистый – 8-10 горошин Лавровый лист – 2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать кусочками, положить в эмалированный чугунок, залить двумя стаканами воды, добавить лавровый лист и душистый перец. Чугунок накрыть крышкой, поставить в горячую духовку и тушить мясо в течение 1 часа.

Почистить морковь и лук, нашинковать и слегка обжарить в масле, затем добавить томатную пасту и прожарить еще несколько минут. В чугунок с тушеным мясом положить хорошо промытый рис, жареные овощи и соль, подлить еще немного кипятка и тушить 25–30 минут до готовности риса.

Баранина, тушенная с луком

Компоненты

Баранина – 800 г Лук репчатый –10 шт. Масло растительное – 4 столовые ложки Лавровый лист – 2 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить, нашинковать соломкой и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить, слегка обжарить в масле. Если баранина достаточно жирная, то можно обжарить в собственном жире. Жареное мясо сложить в глубокую сковороду, перекладывая слои мяса слоями жареного лука, подлить немного горячей воды, положить лавровый лист.

Сковороду накрыть крышкой, поставить в прогретую духовку и тушить мясо до полной готовности.

Баранина, тушенная с имбирем

Компоненты

Баранина нежирная – 1 кг Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 4 зубчика Масло топленое – 2–3 столовые ложки Кислое молоко – 2 стакана Горчица столовая – 2 столовые ложки Имбирь молотый – 1 чайная ложка Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать небольшими кусочками, положить в глубокую сковороду, добавить нашинкованный лук, толченый чеснок, специи и пряности, залить кислым молоком, перемешать, накрыть крышкой, поставить в горячую духовку и тушить мясо на небольшом огне до готовности, примерно 1–1,5 часа.

Баранина, тушенная с овощами

Компоненты

Баранина жирная – 400 г Капуста белокочанная – 400 г Помидоры – 2 шт. Перец сладкий красный – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Корень петрушки и сельдерея – по 1 шт. Паста томатная – 2 столовые ложки Масло растительное – 3–4 столовые ложки Перец душистый – 7–8 горошин Чеснок – 3 зубчика Лавровый лист – 1 шт. Зелень базилика – 3–4 веточки Вода – 1 стакан Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук и коренья почистить, нашинковать, обжарить в растительном масле, добавить томатную пасту и нарезанные дольками помидоры и еще немного прожарить. Затем к жареным овощам добавить нашинкованную капусту, перемешать, влить немного горячей воды и потушить под крышкой.

Баранину нарезать маленькими кусочками, обжарить в собственном жире, посолить, поперчить и выложить в глубокую сковороду. Сверху положить тушеные овощи и очищенный от семян и нарезанный кольцами сладкий красный перец. Мясо с овощами залить горячей водой, добавить пряности и толченый чеснок. Сковороду накрыть крышкой, поместить в прогретую духовку и тушить до мягкости мяса.

Баранина, тушенная с квашеной капустой

Компоненты

Баранина жирная – 400 г Вода или мясной бульон – 1,5–2 стакана Капуста квашеная – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 3 зубчика Корешки петрушки – 3 шт. Паста томатная – 2 столовые ложки Масло топленое – 1 столовая ложка Перец душистый – 7–8 горошин Лавровый лист – 1 шт. Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук и корешки почистить, мелко нарезать, обжарить на глубокой сковороде с маслом, добавить томатную пасту и еще немного прожарить. Затем добавить отжатую капусту, влить немного воды или мясного бульона, перемешать и потушить под крышкой. Баранину мелко нарезать, посолить и поперчить, положить в сковороду поверх капусты, добавить пряности, толченый чеснок и подлить оставшуюся воду или бульон. Сковороду накрыть крышкой, поставить в горячую духовку и тушить блюдо до готовности – до мягкости мяса и капусты.

Баранина, тушенная с фасолью

Компоненты

Баранина жирная – 700 г Фасоль сухая – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Помидоры – 3 шт. Перец душистый – 10 горошин Лавровый лист – 2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Фасоль промыть и замочить в холодной воде на 6–8 часов. Баранину нарезать небольшими кусочками, обжарить в собственном жире, добавить нашинкованный лук, перемешать и еще немного прожарить, добавить размоченную фасоль, нарезанные дольками помидоры, подлить немного горячей воды, посолить и положить пряности.

Сковороду накрыть крышкой, поставить в горячую духовку и тушить мясо с овощами до полной готовности, примерно около 1 часа. Подавать со свежей зеленью.

Баранина, тушенная с горохом

Компоненты

Баранина – 700 г Жир бараний или топленое масло – 100 г Корень петрушки – 3 шт. Лук репчатый – 2 шт. Горох сухой – 1 стакан Бульон мясной –1 стакан Лавровый лист – 1–2 шт. Имбирь молотый – 1 чайная ложка Соль и перец черный молотый – по вкусу *Способ приготовления*

Горох промыть и замочить на ночь в холодной воде, утром воду слить.

Жир мелко нарезать, положить на сковороду и растопить. Мясо нарезать небольшими кусочками, уложить в чугунок, добавить обжаренные в жире лук и коренья, вымоченный горох, пряности и соль, залить горячим бульоном. Чугунок накрыть крышкой, поставить в горячую духовку и тушить блюдо до готовности.

Азу по-татарски

Компоненты

Баранина без костей – 1 кг Морковь – 1–2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Помидоры свежие – 250 г Соленые огурцы небольшие – 2–3 шт. Томатная паста – 2 столовые ложки Бараний жир – 100 г Чеснок – 2 зубчика Лавровый лист – 1–2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, слегка обжарить в растопленном жире, добавить нашинкованную морковь и лук, прожарить в жире все вместе, положить томатную пасту, перемешать и прожарить мясо еще

несколько минут. Затем мясо с овощами переложить в сотейник, добавить к мясу нарезанные маленькими ломтиками соленые огурцы и лавровый лист, влить немного воды и тушить мясо с огурцами 10 минут. Помидоры нарезать тонкими дольками, добавить в сотейник к мясу, довести до кипения, посолить по вкусу и тушить блюдо до мягкости мяса. Готовое азу заправить мелко нарубленным чесноком.

Азу по-турецки

Компоненты

Баранина на косточках – 1 кг Бараний жир – 100 г Лук репчатый – 150 г Помидоры спелые свежие – 5–6 шт. Сметана – 0,5 стакана Вода кипяченая – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Сметану разбавить водой. Баранину нарезать маленькими кусочками, обжарить в растопленном жире, уложить в кастрюлю. Лук и помидоры нарезать тонкими кольцами и уложить слоями поверх мяса. Блюдо посолить, поперчить, залить разбавленной сметаной, поставить на не слишком большой огонь, довести до кипения и тушить на небольшом огне примерно около 1,5 часа.

Баранья грудинка с овощами

Компоненты

Баранья грудинка – 700 г Бараний жир – 100 г Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Картофель – 0,5 кг Помидоры свежие – 4 шт. Мука пшеничная – 1 столовая ложка Мясной бульон – 2 стакана Томатная паста – 1 столовая ложка Огородная зелень – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Грудинку нарубить маленькими кусочками, посолить, поперчить, обжарить ее в бараньем жире, сложить в чугунок, влить горячий мясной бульон и тушить мясо в бульоне около 40 минут.

Морковь, лук и картофель почистить, нарезать соломкой. Морковь и лук обжарить в жире, добавить томатную пасту, осторожно перемешать и прожарить еще 5-10 минут. Отдельно обжарить в жире картофель.

На чистой сковороде прожарить муку с небольшим количеством жира. Бульон слить с мяса и развести в нем прожаренную с жиром муку.

Все подготовленные овощи положить к мясу, сверху положить

нарезанные дольками помидоры, залить приготовленным горячим соусом и тушить блюдо еще 30–40 минут.

Готовое рагу выложить на порционные тарелки, посыпать рубленой зеленью и подать на стол.

Баранина в горшочках

Компоненты

Баранина – 700 г Бульон мясной – 3 стакана

Картофель – 600 г Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Капуста – 300 г Репа – 1 шт. Паста томатная – 1 столовая ложка Корешки петрушки и сельдерея – по 4 шт. Лавровый лист – 2 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Баранину отварить до полуготовности, вынуть из бульона и острым ножом разрезать на порционные куски, разложить по горшочкам.

Лук и корешки почистить, нарезать кольцами, картофель, морковь и репу почистить и нарезать кубиками, капусту нашинковать соломкой.

В горшочки с бараниной положить овощи, корешки петрушки и сельдерея, пряности и соль, залить горячим бульоном, добавить понемногу томатной пасты и перемешать.

Заполненные горшочки накрыть крышками, поставить в духовку и тушить мясо с овощами 40–50 минут.

Жаркое по-казански

Компоненты

Баранина – 600 г Картофель – 500 г Лук репчатый – 1–2 шт. Чернослив – 100 г Мясной бульон – 1,5 стакана Масло топленое – 50 г Паста томатная – 2 столовые ложки Лавровый лист – 1 шт. Перец душистый – 5–6 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить в собственном жире, добавив немного топленого масла. Картофель почистить, разрезать пополам и обжарить в топленом масле.

Репчатый лук нашинковать кольцами и обжарить в масле. Чернослив разрезать пополам, удалить косточки, мякоть нарезать маленькими кусочками и припустить в масле.

В смазанный маслом сотейник или горшок выложить баранину, на мясо положить картофель, затем чернослив и лук. Добавить оставшееся масло и томатную пасту, положить пряности, посолить и поперчить, влить горячий бульон,

поместить в прогретую духовку и томить блюдо около 1 часа.

Долма с бараниной

Компоненты

Баранина жирная без костей – 500 г Рис – 0,5 стакана Лук репчатый – 1–2 шт. Виноградные листья – 250 г Масло топленое – 3 столовые ложки Бульон мясной – 2 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Рис замочить в холодной воде на 1–2 часа, затем воду слить, влить свежую порцию воды и отварить в ней до готовности.

Баранину вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить отварной рис, соль и перец. Фарш тщательно перемешать до однородной массы.

Виноградные листья промыть, очистить от толстых черешков, разложить на столе. На середину листьев выложить приготовленный фарш. Листья с фаршем завернуть в виде конвертиков. Затем плотно сложить их в смазанный маслом керамический горшок, полить маслом, добавить стакан мясного бульона. Горшок накрыть крышкой, поставить в прогретую духовку и тушить около 50–60 минут.

Долма с бараниной и говядиной

Компоненты

Мякоть жирной баранины – 250 г Мякоть говядины – 250 г Виноградные листья – 200 г Лук репчатый – 1–2 шт. Рис – 0,5 стакана

Мясной, овощной бульон или вода – 2 стакана Сметана – 0,5 стакана Лавровый лист – 1 шт. Перец душистый – 5–6 горошин Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис предварительно замочить в воде на 1,5–2 часа. Виноградные листья зачистить от грубых черешков. Мясо пропустить через мясорубку вместе с рисом и луком. Фарш посолить, поперчить и тщательно перемешать. На середину виноградных листьев выложить порции фарша, свернуть в виде конвертиков, уложить в сотейник, влить мясной бульон, положить пряности и варить блюдо до мягкости. Подавать со сметаной.

Кыздырма (жаркое из ливера)

Компоненты

Баранье сердце – 300 г Бараньи почки – 300 г Баранья печень – 300 г Лук репчатый – 3–4 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Ливер нарезать небольшими кубиками, посолить, поперчить и жарить на сковороде в топленом масле до появления румяной корочки. Затем добавить нашинкованный лук, прожарить вместе с мясом, на сковороду влить немного горячей воды, накрыть крышкой и тушить на небольшом огне до готовности мяса.

Горячее жаркое выложить на блюдо и подать с жареным картофелем.

Ливер барашка запеченный

Компоненты

Печень барашка, сердце и желудок с сальником – 0,8–1 кг Лук репчатый – 2–3 шт. Яйца сырые – 7 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

С желудка снять без повреждений сальник. Печень, сердце, желудок и лук пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйца, соль и перец, тщательно вымесить.

На смазанную маслом сковороду выложить половину сальника, на него положить приготовленный фарш, выровнять поверхность и накрыть второй половиной сальника. Блюдо поставить в прогретую духовку и запечь до готовности.

Баранина, запеченная с омлетом

Вариант 1

Компоненты

Баранина – 800 г Сало курдючное – 70 г Яйца сырые – 3 шт. Молоко – 1 стакан Корица молотая – 0,5 чайной ложки Сыр тертый – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжарить на курдючном сале до румяной корочки. Затем мясо посыпать корицей, залить взбитыми с молоком яйцами, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Вариант 2

Компоненты

Баранина – 800 г Лук репчатый – 2 шт. Масло топленое или бараний жир – 2–3 столовые ложки Бульон мясной – 1 стакан Уксус столовый – 2 столовые ложки Сливки – 0,5 стакана Яйца сырые – 2 шт. Перец душистый – 6–7 горошин Лавровый лист – 1

шт. Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать на порционные куски, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом и выдержать 15–20 минут в холодном месте, затем обжарить в масле и выложить в эмалированный чугунок. Лук почистить, нашинковать, немного прожарить в масле и добавить к баранине, положить пряности и залить бульоном. Чугунок плотно закрыть крышкой, поставить в горячую духовку и тушить мясо до готовности.

За 30 минут до окончания тушения мясо залить смесью взбитых яиц со сливками, с чугунка снять крышку, поставить мясо в духовку и запечь.

Баранина, запеченная с картофелем

Компоненты

Баранина (задняя часть) – 1 кг Чеснок – 3–4 зубчика Картофель – 6–7 шт. Соль и красный острый перец – по вкусу

Способ приготовления

Для равномерного пропекания мяса с обеих сторон куска мяса сделать глубокие надрезы. Смешать толченый чеснок с небольшим количеством красного острого перца и солью, влить немного воды, перемешать. Приготовленным соусом натереть мясо, выдержать 20 минут в холодильнике, затем прожарить с обеих сторон в растопленном жире и уложить на смазанную растопленным жиром фольгу. Мясо обложить очищенным и разрезанным на четвертинки картофелем. Блюдо завернуть в фольгу, положить в прогретую духовку и запекать в течение 2–2,5 часов при среднем нагревании.

Баранина, запеченная с картофелем и яйцами

Компоненты

Баранина – 600 г Лук репчатый – 2 шт. Картофель – 4 шт. Яйца сырые – 2 шт. Сливки – 0,3 стакана Лавровый лист – 2 шт.

Семена тмина – 1 неполная чайная ложка Зелень укропа – 1 пучок Тертый сыр – 3–4 столовые ложки Перец белый молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Баранину разрезать на три порционных куска, посолить, поперчить и обжарить на сковороде в собственном жире до румяной корочки. Картофель почистить и нарезать кружочками. Репчатый лук также почистить и нарезать кольцами. Затем лук обжарить на сковороде в бараньем жире, оставшемся от жарки

баранины, добавить нарезанный картофель и немного прожарить вместе с луком. Мясо уложить в смазанную маслом форму для запекания, сверху положить слой жареных овощей, посолить, поперчить, посыпать пряностями и рубленой зеленью, залить взбитыми со сливками яйцами. Форму поставить в прогретую духовку и запекать. Перед окончанием запекания блюдо посыпать тертым сыром и запечь до румяной корочки

Запеканка из баранины с лапшой

Компоненты

Баранина – 600 г Лапша сухая – 200 г Лук репчатый – 1 шт. Сыр тертый – 1 неполный стакан Бараний жир – 100 г Яйца сырые – 2 шт. Сметана – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать маленькими кусочками, лук нашинковать. Затем баранину посолить, поперчить и вместе с луком обжарить в жире. Отварить в подсоленной воде лапшу, откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости. На сковороду с растопленным жиром уложить половину лапши, на нее положить обжаренную с луком баранину, сверху положить вторую половину лапши, полить растопленным жиром. Смешать сметану с яйцами, залить этой смесью лапшу с мясом, посыпать тертым сыром, поместить в прогретую духовку и запекать на небольшом огне до готовности.

Баранина, запеченная в фольге

Компоненты

Баранина на косточках – 800 г Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 4 зубчика Лимон – 2 шт. Лавровый лист – 2 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать порционными кусками, отбить, натереть солью, молотым перцем и толченым чесноком, полить лимонным соком и поставить на 30 минут в холодильник. Репчатый лук почистить и нарезать кольцами. Затем каждый кусок мяса вместе с небольшим количеством лука завернуть по отдельности в смазанную маслом фольгу, положить на решетку прогретого гриля или духовки и запекать в течение 1 часа.

Баранина, запеченная с мятой

Компоненты

Баранина – 700 г Томатный соус – 5 столовых ложек Сметана

– 5 столовых ложек Чеснок – 1–2 зубчика Листья мяты – 4–5 шт. Сыр тертый – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Смешать томатный соус со сметаной и толченым чесноком, добавить мелко нарубленные листья мяты и тщательно перемешать.

Баранину нарезать на кусочки, сложить в смазанную маслом форму для запекания и залить приготовленным соусом. Форму накрыть фольгой, поставить в духовку и тушить около 1–1,5 часа. Готовое мясо посыпать тертым сыром и, не накрывая, запечь до образования румяной корочки.

Запеканка из рубленой баранины

Вариант 1

Компоненты

Отварная мякоть баранины – 400 г Рассыпчатая гречневая каша – 0,75 стакана Лук репчатый – 1–2 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Яйца сырые – 4–5 шт. Сметана – 0,3 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Баранину, гречневую кашу и репчатый лук пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, добавить два яйца, тщательно вымесить до однородного состояния, выложить на смазанный маслом противень, разровнять поверхность, полить растопленным маслом, поставить в горячую духовку и запечь. Перед окончанием запекания залить блюдо взбитыми со сметаной яйцами и запечь до готовности.

Вариант 2

Компоненты

Отварная мякоть баранины – 400 г Лук репчатый – 1 шт. Картофель – 4–5 шт. Масло топленое – 3–4 столовые ложки Сметана – 0,3 стакана Чеснок – 4–5 зубчиков Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, нарезать тонкими кружочками, выложить в сковороду и подрумянить в масле. Мясо вместе с луком и чесноком пропустить через мясорубку. В фарш добавить сметану, посолить, поперчить, выложить фарш на обжаренный картофель, полить растопленным маслом и запечь в прогретой духовке до готовности.

Вариант 3

Компоненты

Отварная мякоть баранины – 400 г Лук репчатый – 1 шт. Рис

отварной – 1 стакан Катык – 2–3 столовые ложки Яйца сырые – 2–3 шт. Масло топленое – 3 столовые ложки Сыр тертый – 3–4 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Мясо с рисом и луком пропустить через мясорубку, в фарш добавить катык, посолить, поперчить, тщательно перемешать до однородного состояния, выложить на смазанный маслом противень, разровнять поверхность, залить взбитыми яйцами, посыпать сыром и запечь до румяной корочки.

Тутырма (колбаска) с бараниной и картофелем

Компоненты

Мякоть жирной баранины – 800 г Картофель – 800 г Лук репчатый – 2 шт. Мясной бульон (говяжий или бараний) – 1–1,25 стакана Кишка говяжья или телячья Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать мелкими кубиками. Картофель и лук почистить и также нарезать мелкими кубиками. Смешать подготовленные продукты, поперчить, посолить, влить немного холодного мясного бульона и перемешать. Приготовленным жидковатым фаршем начинить кишку, обвязать прочной ниткой концы, проколоть ее в 3–4 местах тонкой иглой и отварить в небольшом количестве подсоленной воды до готовности, примерно 1–1,5 часа. Подать на стол в горячем виде, нарезав ее кружочками толщиной 4 см.

Бараний рулет, запеченный с луком

Вариант 1

Компоненты

Баранья грудинка – 800 г Лук репчатый – 3–4 шт. Чеснок – 4–5 зубчиков Жир бараний – 50–70 г Соль, молотый красный и черный перец – по вкусу

Способ приготовления

У бараньей грудинки срезать грудную кость и удалить реберные кости. Мясо немного отбить, натереть толченым чесноком, посолить и поперчить, скатать в рулет, обвязать белой ниткой, слегка обжарить на сковороде в растопленном жире. Отдельно обжарить в жире нарезанный кольцами лук. Жареную грудинку положить на смазанную жиром фольгу, обложить мясо жареным луком, завернуть блюдо в фольгу и запекать в не слишком жаркой духовке около 1,5 часа.

Вариант 2

Компоненты

Мякоть баранины – 800 г Лук репчатый – 3–4 шт. Чеснок – 2 зубчика Майонез – 3 столовые ложки Томатный соус – 2 столовые ложки Сметана – 2 столовые ложки Масло топленое – 1 столовая ложка Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мякоть баранины отбить, натереть солью, молотым перцем и толченым чесноком и положить на 30 минут в холодильник. Репчатый лук почистить и нарезать кольцами. Затем мясо смазать соусом, приготовленным из майонеза, сметаны и томатного соуса, выложить на смазанную маслом фольгу, на середину мяса положить нашинкованный кольцами лук, свернуть в рулет, завернуть в фольгу, положить на решетку гриля или духовки и запекать.

Бараний рулет, запеченный с овощами

Компоненты

Баранина без костей – 700 г Помидоры – 3 шт. Перец сладкий – 2 шт. Масло сливочное – 1 столовая ложка Уксус столовый – 0,3 стакана Лук репчатый – 1 шт. Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину хорошо отбить, натереть луком, посолить, поперчить, залить уксусом и положить в холодильник на 3–4 часа. Помидоры, перец и лук нарезать маленькими кусочками. На середину отбитого куска мяса выложить подготовленные овощи. Мясо скатать трубочкой, обжарить в топленом масле до румяной корочки, выложить на смазанную маслом фольгу, завернуть в нее, положить на решетку прогретого гриля и запекать около 50–60 минут.

Почки ягненка с горчицей

Компоненты

Почки ягненка – 500 г Горчица столовая – 1 столовая ложка Белый хлеб – 0,5 батона Чеснок рубленый – 0,25 стакана Зелень кинзы – 1 пучок Масло топленое – 100 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Почки разрезать вдоль пополам, поперчить, посолить, смазать растопленным маслом и обжарить над раскаленными углями или в гриле. Затем почки выложить в смазанную маслом

форму для запекания. Горчицу развести в небольшом количестве воды, полить ею почки, посыпать рубленым чесноком и мелко нарубленной зеленью.

Половину батона очистить от корок, нарезать тонкими ломтиками, уложить хлеб одним слоем на почки, полить растопленным маслом и запечь в духовке до румяной корочки.

Рубец барашка, фаршированный мясом

Компоненты

Бараний рубец – 1 шт. Мякоть баранины – 600 г Масло топленое или бараний жир – 100 г Лук репчатый – 1–2 шт. Рис – 100 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Бараний рубец зачистить изнутри, хорошо промыть, вывернув его наизнанку.

Лук нарезать соломкой, обжарить его в масле или жире. Отварить в подсоленной воде рис. Мякоть баранины пропустить через мясорубку или очень мелко нарезать ножом, смешать с жареным луком и отварным рисом, посолить и поперчить, начинить фаршем рубец и зашить прочными нитками. Рубец уложить в смазанную маслом большую кастрюлю или казан, влить немного мясного бульона или воды, положить оставшееся масло или жир и варить под крышкой на небольшом огне до готовности. Сваренный рубец вынуть из бульона, немного обсушить, смазать жиром и подрумянить на противне в духовке.

Баранина, фаршированная по-татарски

Компоненты

Мякоть баранины – 1 кг Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Яйца сырые – 8-10 шт. Молоко – 0,5 стакана Масло топленое – 100 г Сыр тертый – 4 столовые ложки Бульон мясной – 1,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мякоть баранины надрезать таким образом, чтобы образовался мешочек.

Разбить яйца, смешать с молоком, добавить немного растопленного масла, соль и перец и перемешать миксером. Яичную смесь влить в мясной кармашек, зашить отверстие. Затем грудинку уложить на сковороду, влить бульон, положить нашинкованный лук и натертую на терке морковь, довести до кипения и тушить на небольшом огне под крышкой до готовности. Тушеную грудинку выложить в смазанную маслом

форму для запекания, полить маслом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до румяной корочки.

Жаркое из баранины

Компоненты

Баранина – 500 г Картофель – 500 г Баранье сало – 2 столовые ложки Чеснок – 1 головка Масло топленое – 2 столовые ложки Зелень петрушки рубленая – 2 столовые ложки Сахар – 1 чайная ложка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, посыпать сахаром и мелко нарезанным чесноком. Сковороду смазать маслом, уложить на нее баранину и прожарить на плите примерно 10 минут. К мясу добавить мелко нарезанный бараний жир и положить половинки очищенного картофеля. Сковороду с мясом и картофелем поставить в горячую духовку и жарить 10 минут, затем духовку выключить, а блюдо выдержать в ней еще некоторое время до прекращения кипения жира. Жаркое вынуть, посыпать рубленой зеленью и подавать.

Кебаб по-домашнему

Вариант 1

Компоненты

Баранина жирная – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Кинза – 1 маленький пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо и репчатый лук пропустить через мясорубку. Зелень мелко порубить и добавить в фарш. Фарш поперчить, посолить, тщательно вымесить, сформировать из него кебаб в виде небольших сарделек, надеть на шпажки и жарить в гриле или над раскаленными углями. Подавать на стол с зеленым луком и пресными лепешками.

Вариант 2

Компоненты

Баранина жирная без костей – 500 г Сало баранье – 70 г Лук репчатый – 2 шт. Яйцо сырое – 1 шт. Барбарис молотый – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину и лук пропустить через мясорубку, в фарш добавить сырое яйцо, барбарис, соль и перец и перемешать до однородного состояния. Из приготовленного фарша сформировать небольшие колбаски, обмазать растопленным жиром и жарить в разогретом

гриле, часто смазывая их жиром.

Кебаб с пряностями

Компоненты

Баранина без костей – 600 г Масло сливочное – 50 г Чеснок – 2–3 зубчика Сметана – 3 столовые ложки Имбирь молотый – 0,5 чайной ложки Кунжут молотый – 1 чайная ложка Зелень базилика измельченная – 1 столовая ложка Яйцо сырое – 1 шт. Сухари панировочные – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину пропустить через мясорубку вместе с чесноком. В фарш добавить по вкусу соль и перец, размягченное сливочное масло, сметану, пряности, зелень и яйцо. Фарш тщательно вымесить, сформировать из него небольшие колбаски, обвалять их в сухарях, положить на смазанную маслом решетку прогретого гриля и жарить колбаски до готовности, часто смазывая их сметаной или растительным маслом.

Барбекю из баранины

Вариант 1

Компоненты

Баранина жирная без костей – 600 г Чеснок – 2–3 зубчика Сметана – 3 столовые ложки Имбирь молотый – 0,5 чайной ложки Кунжут молотый – 1 чайная ложка Зелень базилика измельченная – 1 столовая ложка Яйцо сырое – 1 шт. Сухари панировочные – 3–4 столовые ложки Масло растительное – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину пропустить через мясорубку вместе с чесноком. В фарш добавить по вкусу соль и перец, сметану, пряности, зелень и яйцо. Массу тщательно вымесить, сформировать из нее небольшие колбаски, обвалять в сухарях, положить на смазанную маслом решетку и готовить над раскаленными углями до образования румяной корочки, часто переворачивая и смазывая колбаски маслом.

Вариант 2

Компоненты

Баранина жирная без костей – 500 г Баранье сало – 100 г Бараньи почки – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 3–4 дольки

Бараньи кишки – 200–300 г Масло растительное – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо, почки, лук и чеснок пропустить через мясорубку, в фарш добавить мелко нарезанный жир, посолить, поперчить и перемешать до однородного состояния.

Кишки промыть снаружи и изнутри, вывернув их наизнанку, нарезать кусочками по 20 см, начинить приготовленным фаршем, перевязать концы кишок прочными нитками.

Колбаски уложить на смазанную маслом решетку и жарить с обеих сторон, часто смазывая маслом.

Вариант 3

Компоненты

Баранина с жиром – 0,5 кг Хлеб белый – 100 г Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2 зубчика Яйца сырые – 2 шт. Бараний жир – 50 г Перец черный молотый и соль – по вкусу *Способ приготовления*

Баранину пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком. В фарш добавить вымоченный и слегка отжатый хлеб и яйца. Фарш посолить, поперчить, хорошо вымесить, сформировать из него маленькие колбаски, выложить их на смазанную жиром решетку гриля. Жарить с обеих сторон до румяной корочки, часто смазывая жиром.

Вариант 4

Компоненты

Баранина жирная без костей – 400 г Мука пшеничная – 50 г Яйцо сырое – 1 шт. Рубленая мята или другая зелень – 2 столовые ложки Масло топленое или жир – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину пропустить 2 раза через мясорубку, в фарш добавить муку, яйцо, рубленую зелень, соль и перец и хорошо перемешать до однородной массы. Из приготовленного фарша сформировать колбаски, смазать их растопленным маслом и жарить на решетке над раскаленными углями или в гриле до готовности, периодически смазывая маслом.

Вариант 5

Компоненты

Баранина жирная без костей – 500 г Картофель – 1–2 шт. Чеснок – 3 зубчика Лук репчатый – 1 шт. Яйцо сырое – 1 шт. Мука пшеничная – 2 столовые ложки Масло топленое или бараний жир – 100 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, нарезать небольшими кусочками, мясо вместе с картофелем, луком и чесноком пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйцо, соль и перец, вымесить до однородной массы, сформировать небольшие колбаски, обвалять

их в муке и жарить на решетке, поливая их маслом или жиром.

Баранья солонина отварная

Компоненты

Солонина баранья – 1 кг Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Корень петрушки – 100 г Лавровый лист – 1 шт. Перец черный – 6 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Солонину разрезать на несколько кусков, залить холодной водой и вымочить мясо в течение 3–4 часов. Затем воду слить, мясо промыть, влить 3 л холодной воды, положить в нее мясо, поставить на огонь, довести до кипения, снять пену и варить мясо на небольшом огне в течение 40 минут. Добавить в бульон нашинкованные лук, морковь и коренья, положить пряности и соль и варить мясо до мягкости.

Готовое мясо вынуть из бульона, положить на тарелки и подать с любым гарниром, отдельно подать мясной бульон.

Баранья солонина запеченная

Компоненты

Солонина баранья нежирная – 1 кг Бараний жир – 50–70 г Сыр тертый – 4 столовые ложки Зеленый лук – 1 пучок Перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Солонину разрезать на 4 равных куска, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения и варить на небольшом огне до мягкости.

Готовое мясо вынуть из бульона, дать стечь бульону, мясо обжарить на сковороде со всех сторон в растопленном жире, затем посыпать молотым перцем и тертым сыром и запечь в духовке. Готовое мясо выложить на блюдо, посыпать рубленым зеленым луком и подать на стол.

Барашек, жаренный на вертеле

Компоненты

Тушка молодого барашка – 1 шт. Чеснок – 1 головка Масло растительное – 700 мл Соль, черный и красный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку барашка натереть солью, перцем и чесноком снаружи и изнутри, выдержать 30 минут, затем барашка надеть на вертел

и жарить над раскаленными углями, периодически переворачивая тушку и смазывая ее растительным маслом. Жарится барашек около 1,5 часа.

Барашек, жаренный в духовке

Баранина – 2 кг Баранье сало – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину посолить, поперчить и положить на 30 минут в холодильник.

Противень смазать салом, положить на него баранину и поставить в негорячую духовку, при этом периодически мясо нужно смазывать растопленным салом. Затем жар усилить и жарить баранину до образования хрустящей румяной корочки. Готовую баранину вынуть из духовки, на противень налить две-три столовые ложки воды, прокипятить, полученный соус процедить и полить им баранину.

Седло барашка, жаренное с картофелем

Компоненты

Седло барашка – 1,8 кг Картофель – 1 кг Лук репчатый – 2–3 шт. Сало баранье – 100 г Чеснок – 4–5 зубчиков Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо натереть чесноком, солью и перцем, выдержать 30–40 минут на холоде, положить на смазанный жиром противень, обложить половинками очищенного картофеля и кольцами репчатого лука, поставить в разогретую духовку и жарить до готовности, время от времени поливая мясо и овощи растопленным жиром.

Жареная баранья голова

Компоненты

Баранья голова – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Масло топленое – 100 г Лавровый лист – 2 шт. Перец черный – 7-10 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранью голову опалить, оскоблить, удалить глаза, хорошо промыть, отварить в подсоленной воде до готовности вместе с луком, морковью и пряностями. Готовую голову вынуть из бульона, обсушить, смазать топленым маслом, положить на

смазанный маслом противень и жарить в прогретой духовке до румяной корочки. Жареную голову выложить на блюдо, украсить зеленью и овощами и подать на стол. Это праздничное блюдо предназначено для особенно дорогих гостей.

Бараньи отбивные

Компоненты

Бараньи отбивные на косточке – 6 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Горчица столовая – 2 столовые ложки Чеснок – 4 зубчика Рубленая зелень кинзы – 2 столовые ложки Имбирь молотый – 1 чайная ложка Майоран молотый – 0,5 чайной ложки Перец черный молотый – 0,5 чайной ложки Сметана – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Смешать растительное масло с горчицей, добавить толченый чеснок, имбирь, майоран и перемешать. Мясо немного отбить, полить приготовленным маринадом и выдержать 2 часа на холоде. Затем мясо вынуть из маринада, положить на смазанную маслом решетку гриля и жарить до готовности, периодически переворачивая котлеты и смазывая их сметаной.

Жареные бараньи ребрышки

Компоненты

Бараньи ребра – 1 кг

Лук репчатый – 2 шт. Сушеный барбарис молотый – 1 столовая ложка Зеленый лук – 1 пучок Молоко кислое – 1 стакан Жир бараний – 50–70 г Соль и молотый красный острый перец – по вкусу

Способ приготовления

Реберную часть баранины разрубить на 5–6 кусков, полить кислым молоком и выдержать 40 минут в холодильнике. Затем посолить, поперчить, смазать растопленным жиром и жарить над раскаленными углями. Готовые ребрышки выложить порциями на тарелки, посыпать молотым барбарисом, украсить кольцами репчатого лука, сверху посыпать мелко нарубленным зеленым луком и подать на стол.

Шашлык по-татарски

Компоненты

Мясо молодого барашка с жиром – 800 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками так, чтобы каждый кусочек содержал жир. Затем мясо поперчить, надеть на шампур таким образом, чтобы жир оказался сверху. Жарить шашлык над раскаленными углями, жир будет стекать на мясо и препятствовать его подгоранию. Готовый шашлык выложить на тарелки, посолить, подать на стол с молодой зеленью.

Если барашек оказался слишком постный, мясо необходимо обмакнуть в растительное масло, в процессе жарки такое мясо нужно поливать рафинированным растительным маслом

Шашлык из молодой баранины

Компоненты

Баранина – 700 г Молоко кислое – 1,5 стакана Лук репчатый – 1 шт. Лимон – 0,5 шт. Масло растительное – 0,3 стакана Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать кусочками и выдержать в кислом молоке около 3–4 часов в прохладном месте. Затем мясо вынуть из молока, посолить, поперчить, надеть на шампуры вперемежку с кольцами лука и кружочками лимона и жарить над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая мясо растопленным бараньим салом или растительным маслом.

Шашлык из баранины

Вариант 1

Компоненты

Мякоть баранья – 1 кг Лук репчатый – 100 г Помидоры – 300 г Уксус столовый – 0,5 стакана Соус томатный – 0,5 стакана Лимон – 1 шт. Зеленый лук – 1 пучок Масло топленое или бараний жир – 100 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, полить уксусом, добавить мелко нарубленную луковицу, перемешать и положить на 3–4 часа в холодное место.

Лук почистить, нарезать кольцами. Помидоры и лимон нарезать кружочками.

Промаринованный шашлык надеть на шампуры, чередуя мясо с кольцами лука, помидорами и лимоном. Шашлык смазать растопленным маслом или салом и жарить в гриле или над раскаленными углями, часто смазывая его жиром. Готовый шашлык выложить на тарелки, посыпать рубленым зеленым

луком и подать на стол. Отдельно подать томатный соус.

Вариант 2

Компоненты

Мякоть баранины – 1 кг Лук репчатый – 100 г Уксус столовый – 0,25 стакана Чеснок – 2–3 зубчика Соль и молотый черный и красный перец – по вкусу

Способ приготовления

Мякоть баранины разрезать пополам, каждую часть мяса хорошо отбить с обеих сторон, нарезать полосками длиной 15 см и шириной 3 см, посыпать солью и перцем, уложить в эмалированный тазик слоями. Каждый слой мяса пересыпать мелко нарубленным луком и чесноком, полить уксусом, сверху положить пресс и оставить на 2 часа в прохладном месте. Промаринованное мясо надеть на шампуры и прожарить над раскаленными углями.

Шашлык по-степному

Компоненты

Вырезка баранья – 800 г Лук репчатый – 200 г Чеснок – 2 зубчика Зелень кинзы и петрушки – по 1 пучку Уксус столовый – 3 столовые ложки Бараний жир – 50 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить фарш из мелко нарубленной зелени, лука и чеснока. В фарш добавить соль и молотый перец, тщательно перемешать.

Мясо нарезать кусочками длиной 15 см и шириной 5 см. На каждый кусочек мяса положить порциями фарш, завернуть мясо, сбрызнуть уксусом и растопленным жиром, нанизать на шпажки и жарить над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из баранины по-охотничьи

Компоненты

Мякоть баранины – 1 кг Грибы белые – 500 г Лук репчатый – 100 г Жир бараний – 100 г Зелень петрушки и мяты – по 1 маленькому пучку Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Белые грибы хорошо промыть, посолить и обжарить в жире на сковороде вместе с мелко нарубленной небольшой луковицей. Оставшийся лук нарезать кольцами. Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить. Зелень мелко порубить. Смешать мясо с грибами и мелко нарубленной зеленью, завернуть

в пергаментную бумагу, затем завернуть еще в два слоя пергаментной бумаги, верхний слой бумаги смочить водой. Упакованный шашлык зарыть в горячие угли прогоревшего костра и запекать около 1,5 часа.

Шиш-кебаб (шашлык)

Компоненты

Мясо ягненка – 1 кг Молоко кислое – 1 стакан Масло растительное – 0,5 стакана Мускатный орех тертый – 0,5 чайной ложки Тимьян молотый – 1 чайная ложка Чеснок – 2 зубчика Лук репчатый – 2 шт. Перец черный – 10 горошин Грибы белые (можно шампиньоны) – 200 г Баклажан – 1 шт. Помидоры свежие – 2 шт. Сладкий перец – 2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: смешать кислое молоко с растительным маслом, пряностями, мелко нарубленным чесноком и луковицей. Мясо нарезать небольшими кусочками, поперчить, положить в маринад на 3 часа.

Овощи и грибы нарезать небольшими ломтиками. Промаринованное мясо вынуть из маринада, обсушить салфеткой, надеть на шампуры вперемежку с грибами и овощами, посолить, поперчить, сбрызнуть растительным маслом и готовить над раскаленными углями. Во время жарки мясо с овощами нужно сбрызгивать маринадом.

Шашлык из ягненка

Компоненты

Мякоть ягненка – 800 г Лимон – 1 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Чеснок рубленый – 0,25 стакана Шафран молотый – 1 чайная ложка Перец кайенский молотый – 0,25 чайной ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками. Приготовить маринад: отжать лимон, сок смешать с растительным маслом, добавить чеснок, шафран, кайенский и черный перец, перемешать. Приготовленным маринадом смазать мясо, перемешать и положить на 2–3 часа в холодильник. Промаринованное мясо посолить, надеть на шпажки и жарить над раскаленными углями, часто сбрызгивая маринадом.

Шашлык из почек ягненка

Компоненты

Почки ягненка – 500 г Помидоры – 2 шт. Перец сладкий – 2 шт. Масло растительное – 0,3 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Почки разрезать вдоль пополам, посолить и поперчить, помидоры и перец нарезать ломтиками. На шпажки надеть почки, чередуя их с овощами, сбрызнуть растительным маслом и жарить над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая маслом.

Шашлык из баранины и ливера

Компоненты

Баранина – 300 г Почки бараньи – 300 г Печень баранья – 300 г Соль, черный перец и зира – по 2 чайные ложки

Способ приготовления

Баранину, почки и печень нарезать кусочками величиной с грецкий орех, посыпать солью и пряностями, надеть на шпажки, чередуя шашлык между собой и жарить над раскаленными углями с обеих сторон. Готовый шашлык выложить на тарелки, украсить кольцами репчатого лука, подать с уксусом.

Пельмени с бараниной и говядиной

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 400 г Яйца – 2 шт. Вода – 0,5 стакана Соль – 1 неполная чайная ложка

Для фарша

Мякоть жирной баранины – 250 г Мякоть говядины – 200–250 г Лук репчатый – 2 шт. Соль и черный молотый перец – по вкусу

Муку просеять, насыпать горкой, сделать в ней углубление, положить соль, вбить яйца, влить полстакана теплой воды и замесить тесто. Затем тесто накрыть полотенцем и оставить на 30–40 минут.

Тем временем нужно приготовить фарш. Пропустить два раза через мясорубку мясо вместе с луком. В фарш добавить по вкусу соль и молотый перец, чтобы фарш не получился крутым, влить несколько столовых ложек кипяченой воды и вымесить до однородной массы. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать из него тонким стаканом кружочки. На середину кружочков положить небольшие шарики фарша. Края теста

соединить друг с другом и защипать, пельмени оставить на посыпанном мукой столе для подсыхания. Подсушенные пельмени отварить в кипящем мясном бульоне, варить до тех пор, пока не всплывут. Оставшиеся пельмени можно заморозить. Подавать горячие пельмени со сметаной, растопленным сливочным маслом, уксусом, горчицей или с бульоном.

Пельмени с бараниной и чесноком

Компоненты

Для теста

Мука – 2 стакана Яйца – 3 шт. Вода – 0,75 стакана Соль – по вкусу

Для фарша

Мякоть баранины – 500 г Лук репчатый – 2–3 шт. Чеснок – 1 головка Паста томатная – 1 столовая ложка Зелень укропа и кинзы – по 1 пучку Масло топленое или бараний жир – 2–3 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Замесить тесто для пельменей, как в предыдущем рецепте, раскатать и вырезать тонкие кружочки.

Приготовить фарш: мясо пропустить через мясорубку. Лук мелко нашинковать, обжарить в масле, добавить томатную пасту, прожарить вместе с луком, затем лук с томатом соединить с мясом. Почистить и очень мелко порубить чеснок. Зелень также мелко порубить. Чеснок с зеленью положить в фарш, посолить, поперчить, все перемешать и тщательно вымесить до однородной массы. Приготовленный фарш порциями выложить на кружочки теста, края теста соединить и защипать. Сформированные пельмени выложить на посыпанный мукой стол и немного подсушить на воздухе, затем опустить их в кипящий бульон и варить до тех пор, пока пельмени не всплывут. Можно готовить пельмени на пару, выложив на решетку пароварки, около 15–20 минут.

Маленькие пельмени по-татарски

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 200 г Яйцо сырое – 1 шт. Вода кипяченая – 0,75 стакана Соль – по вкусу

Для фарша

Баранина с костями – 0,8–1 кг Сало курдючное – 50 г Лук репчатый – 100 г Яйцо сырое – 1 шт. Зелень кинзы и мяты – по 1

маленькому пучку Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо срезать с костей. Из костей сварить бульон. Сырое мясо вместе с салом и луком пропустить через мясорубку, добавить по 2 столовых ложки мелко нарубленной зелени, соль и перец и тщательно перемешать до однородного состояния.

Из муки, яйца и воды замесить тесто, тщательно его вымесить, раскатать в очень тонкий пласт и нарезать небольшими квадратиками. В центр каждого квадрата положить по чайной ложке приготовленного фарша, завернуть квадраты теста в виде пельменей, сложив треугольником, а концы треугольника завернуть назад. Пельмени выложить на посыпанный мукой стол и подсушить на воздухе, затем обжарить в кипящем растительном масле до золотистого цвета. Жареные пельмени отварить в кипящем мясном бульоне в течение 5 минут. Готовые пельмени выложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом, посыпать рубленой зеленью и подать на стол.

Пельмени для жениха

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 250 г Яйца сырые – 1–2 шт. Масло растительное – 1 столовая ложка Соль – 0,25 чайной ложки

Для начинки

Мякоть жирной баранины – 150 г Мякоть говядины – 150 г Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2 зубчика Яйца – 1–2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тесто этих пельменей готовится так же, как в предыдущих рецептах. Но пельмени для жениха делают очень маленькими, тесто раскатывают очень тонко, нарезают тесто кружочками диаметром не более 3–4 см. В фарш обязательно добавляют яйца: через мясорубку пропустить мясо с луком и чесноком, добавить яйца, соль и перец и тщательно перемешать до однородного состояния.

Манты с бараниной

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 500 г Вода – 1 стакан Яйца – 1–2 шт. Соль – по вкусу

Для фарша

Мякоть баранины – 700 г Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Зелень петрушки – 1 маленький пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Замесить тесто: муку просеять, насыпать горкой на стол, сделать в ней углубление, влить теплую подсоленную воду, добавить яйца и замесить тесто. Тесто вымешивать, постепенно добавляя муку, до однородного состояния. Вымешенное тесто накрыть салфеткой и оставить на столе на 40 минут, затем раскатать в довольно тонкий пласт, нарезать квадратами, раза в 3–4 большими, чем для пельменей.

Баранину с луком и чесноком пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленную зелень, соль и перец, перемешать до однородного состояния. Фарш порциями выложить на квадраты из теста, свернуть треугольником, защипать края, завернуть концы треугольника вниз и оставить для подсушки на столе.

Манты уложить в пароварку и варить до готовности, примерно около 30–40 минут. Готовые манты выложить на блюдо, полить растопленным маслом и подать на стол.

Заливное из барашка

Компоненты

Задняя ножка барашка – 1 шт. Морковь отварная – 2 шт. Желатин – 25 г Лимон – 1 шт. Лавровый лист – 2 шт. Черный и душистый перец – по 5 горошин Любая зелень – несколько веточек Соль – по вкусу

Способ приготовления

Ножку барашка залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, положить пряности и соль и варить до тех пор, пока мясо не будет отделяться от костей. Готовое мясо вынуть из бульона, остудить, нарезать кусочками. Горячий бульон процедить.

Желатин предварительно замочить на 30 минут или 1 час в холодной воде, затем влить в него стакан горячего бульона, добавить немного лимонного сока, перемешать и поставить на холод. Застывшее заливное нарезать кубиками.

На блюдо выложить кусочки мяса, украсить его кубиками заливного, фигурками из моркови, кружочками лимона и веточками зелени.

Блюда из телятины и говядины

Телятина с луком в горшочках

Компоненты

Телятина – 800 г Сметана – 1,5 стакана Лук репчатый – 2 шт. Масло топленое – 3–4 столовые ложки Мука – 1 столовая ложка Лавровый лист – 1 шт. Перец душистый – 4–5 горошин Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, обжарить в сливочном масле до золотистой корочки, посолить, поперчить и выложить в порционные горшочки. Лук почистить, нарезать кольцами и отдельно обжарить в оставшемся масле, добавить муку и еще прожарить 5–7 минут. Жареный лук разложить в горшочки с мясом, добавить пряности и влить сметану. Заполненные горшочки накрыть крышками, поместить в прогретую духовку и тушить около 1–1,5 часа.

Телятина с овощами в горшочках

Компоненты

Телятина – 800 г Помидоры – 4 шт. Перец сладкий – 4 шт. Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 2–3 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Масло сливочное – 3 столовые ложки Бульон говяжий – 1,5 стакана Сливки – 1 стакан Измельченная зелень укропа – 4 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Телятину нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить, обжарить в масле и разложить в горшочки.

Овощи почистить, мелко нарезать. Морковь натереть на крупной терке, обжарить в масле, добавить нарезанный полукольцами лук и жарить вместе с морковью еще некоторое время.

В горшочки к мясу добавить нарезанные помидоры и сладкий перец, жареные овощи, мелко нарубленный чеснок, мясо с овощами залить бульоном и сливками. Заполненные горшочки накрыть крышками, поставить в духовку и тушить блюдо до готовности. Перед окончанием тушения в каждый горшочек добавить рубленую зелень.

Телятина, тушенная с баклажанами

Компоненты

Телятина – 700 г Бульон мясной или овощной – 1,5 стакана Баклажаны – 400 г Помидоры – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 4 зубчика Масло растительное – 0,5 стакана Перец душистый – 6–7 горошин Лавровый лист – 1–2 шт. Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо отварить до полуготовности, вынуть из бульона, острым ножом нарезать на маленькие кусочки, посолить и поперчить.

Чеснок почистить, растолочь и смешать с небольшим количеством растительного масла.

Баклажаны нарезать кружочками, обжарить в растительном масле до полуготовности и уложить, переслаивая мясом, в сотейник. При этом каждый слой баклажанов промазать приготовленным чесночным маслом.

Лук почистить, нашинковать и обжарить в растительном масле. К жареному луку добавить нарезанные тонкими дольками помидоры и прожарить их немного вместе с луком. Жареные овощи уложить в сотейник поверх мяса с баклажанами, посыпать рубленой зеленью, добавить душистый перец, лавровый лист и залить процеженным горячим бульоном. Заполненный сотейник плотно закрыть крышкой, поставить в прогретую духовку и тушить на небольшом огне до готовности, не менее часа.

Телятина, тушенная с картофелем и тмином

Компоненты

Фарш телячий – 400 г Лук репчатый – 1 шт. Лук-порей – 1 стебель Морковь – 2 шт. Корень сельдерея – 100 г Картофель – 500 г Вода – 1,5 стакана Яйцо сырое – 1 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Тмин молотый – 1–2 чайные ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить и нарезать соломкой. Морковь и корень сельдерея почистить, нашинковать соломкой и смешать с луком-пореем, также нашинкованным соломкой. Репчатый лук мелко порубить. Мясной фарш тщательно смешать с рубленым репчатым луком, сырым яйцом, тмином, солью и перцем.

В смазанный маслом керамический горшок выложить слоями картофель, мясной фарш и смесь овощей из моркови, сельдерея и лука-порея. Каждый слой картофеля и овощей пересыпать солью и тмином. Уложенные овощи с мясом залить кипящей водой, сверху положить кусочки масла. Заполненный горшок накрыть крышкой, поставить в прогретую духовку и тушить блюдо около

1,5 часа.

Телятина, тушенная с фасолью

Компоненты

Телятина – 800 г Лук репчатый – 1 шт. Перец сладкий – 2 шт. Бульон говяжий или куриный – 0,5 стакана Мука – 1–2 столовые ложки Масло топленое – 2 столовые ложки Чеснок – 2 зубчика Стручки фасоли – 400 г Гвоздика – 1 бутон Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 5–6 горошин Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, обвалять в муке и слегка обжарить в масле. Обжаренное мясо выложить в сотейник, посолить, поперчить, добавить измельченный чеснок, гвоздику, лавровый лист и душистый перец. Лук и морковь нашинковать, прожарить в масле и положить поверх мяса. Сладкий перец очистить от семян, нашинковать соломкой. Стручки фасоли разрезать на 2–3 части. Затем перец и фасоль уложить поверх жареных овощей. Блюдо залить горячим мясным бульоном, посолить и поперчить и тушить под крышкой до готовности.

Голова телячья с яйцами и овощами

Компоненты

Голова телячья – 1 шт. Бульон мясной – 0,5 стакана Лук репчатый – 3 шт. Корешки петрушки – 2–3 шт. Корень сельдерея – 70 г Масло топленое – 3 столовые ложки Чеснок – 3–4 зубчика Уксус столовый – 2 столовые ложки Перец душистый – 5–7 горошин Лавровый лист – 1–2 шт. Зелень петрушки и сельдерея – по 1 пучку Яйца сырые – 3–4 шт. Молоко – 0,5 стакана Сыр тертый – 3–4 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Телячью голову опалить, очистить, промыть в проточной воде, разрубить на куски, вынуть мозги и язык, куски головы сложить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить уксус и отварить до полной готовности. Вареное мясо отделить от костей, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить.

Корешки и лук почистить, нарезать и обжарить в масле, чеснок почистить, мелко порубить. В смазанную маслом глубокую сковороду положить жареные овощи, чеснок, измельченную зелень и пряности, залить горячим бульоном. Сковороду накрыть крышкой, поставить в прогретую духовку и тушить овощи до мягкости, затем добавить отварное мясо, перемешать, влить

взбитые с молоком яйца и запечь, не накрывая. Как только яйца свернутся, блюдо посыпать тертым сыром и запечь до образования румяной корочки.

Запеканка из телятины с картофелем

Компоненты

Отварная мякоть телятины – 400 г Картофельное пюре – 400 г Лук репчатый – 1 шт. Яйца сырые – 4 шт. Сметана – 3–4 столовые ложки Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Имбирь молотый – 0,5 чайной ложки Кориандр молотый – 0,5 чайной ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. В фарш добавить соль, черный перец и пряности, хорошо перемешать. Картофельное пюре смешать с размягченным сливочным маслом и сметаной. На смазанную маслом сковороду выложить картофель, залить его двумя взбитыми яйцами, сверху положить слой мясного фарша и также залить оставшимися взбитыми яйцами. Блюдо поставить в прогретую духовку и запечь до готовности.

Телячьи почки в молочном соусе

Компоненты

Почки телячьи – 700 г Масло топленое – 3 столовые ложки Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Чеснок – 2 зубчика Томатный соус – 0,5 стакана Кислое молоко – 3 стакана Мука – 2 столовые ложки Перец душистый – 10 горошин Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Почки промыть, разрезать вдоль, удалить протоки, залить холодной водой и отварить до полуготовности. Затем почки нарезать кружочками, посолить, поперчить, выложить в керамический горшок.

Овощи почистить, морковь нарезать кружочками, лук полукольцами, все обжарить в масле до полуготовности и выложить в горшок, добавить пряности и мелко нарубленный чеснок, влить размешанное с мукой кислое молоко и томатный соус, перемешать, положить пряности, поставить в прогретую духовку и тушить блюдо до полной готовности.

Телячьи почки в тесте

Компоненты

Телятина без костей – 500 г Почки телячьи – 400 г Мука – 0,5 стакана Яйцо – 1 шт. Масло топленое – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Для теста

Мука – 90 г Масло топленое – 50 г Соль – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить тесто: муку просеять, смешать с мелко нарубленными комочками топленого масла и солью и, понемногу добавляя кипяченую воду, вымесить эластичное однородное тесто.

Мясо и очищенные и хорошо промытые почки нарезать кубиками, посолить, поперчить, обвалять в небольшом количестве муки и обжарить на сковороде в масле. Жареное мясо с почками переложить в смазанный маслом глиняный горшок, влить горячую воду так, чтобы вода покрыла мясо. Горшок накрыть крышкой, поставить в прогретую духовку, тушить блюдо около 2 часов. Затем горшок с мясом вынуть, мясо выложить в миску, мясной соус загустить столовой ложкой муки, положить в него мясо, перемешать. По краю горшка выложить полоску из приготовленного теста. Из оставшегося теста сделать крышку для горшка и накрыть ею горлышко. Горшок поставить в духовку и запекать блюдо до тех пор, пока тесто не подрумянится, примерно 30–40 минут.

Телячьи почки в сметане

Компоненты

Почки телячьи – 600 г Лук репчатый – 2–3 шт. Морковь – 2 шт. Мука – 1 столовая ложка Вода – 1 стакан Сметана – 1 стакан Масло топленое – 3–4 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 7–8 горошин Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Почки очистить от пленок, хорошо промыть, разрезать их вдоль, затем нарезать соломкой и выложить в сотейник. Морковь и лук нашинковать соломкой, обжарить в масле и добавить к почкам, влить в сотейник горячую воду и сметану, посыпать мукой, перемешать, положить молотый и душистый перец и лавровый лист и тушить блюдо под крышкой на небольшом огне до мягкости почек. Перед окончанием приготовления блюдо посолить.

Жареные телячьи почки

Компоненты

Телячьи почки – 500 г Мука – 0,25 стакана Масло топленое – 70 г Зелень кинзы или петрушки – 1 пучок Сок лимонный – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Почки нарезать вместе с жиром тонкими кружочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и прожарить в масле на сковороде по 6 минут с каждой стороны. Готовые почки выложить на блюдо, сбрызнуть лимонным соком, посыпать рубленой зеленью и подать на стол.

Телячья печень, тушенная с яблоками

Компоненты

Печень телячья – 600 г Яблоки кисло-сладкие – 5 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло топленое – 50 г Паста томатная – 1 столовая ложка Мука – 1 столовая ложка Бульон мясной – 1,5 стакана Молотая смесь сухих трав – 2 чайные ложки Перец душистый – 5–6 горошин Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Печень промыть, выдержать в кипятке, очистить от пленок, нарезать небольшими кусочками, обвалять в муке и жарить на сковороде в растопленном масле. Лук почистить, нарезать колечками и также обжарить вместе с томатной пастой в топленом масле. Затем печень с луком переложить в глубокую сковороду, поперчить. Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину, очистить от кожицы, нарезать небольшими дольками и выложить на мясо. Блюдо залить горячим бульоном, положить пряности и тушить под крышкой до мягкости печени. Перед окончанием приготовления блюдо посолить.

Телячья печень, тушенная с луком

Компоненты

Печень телячья – 500 г Лук репчатый – 1–2 шт. Масло топленое – 2–3 столовые ложки Мука – 2 столовые ложки Сметана – 1 стакан Мясной бульон – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Печень нарезать небольшими кусочками, поперчить, обвалять в муке, обжарить на сковороде в масле. Отдельно обжарить в масле мелко нашинкованный лук. В сотейник переложить печень с луком, влить масло, в котором жарились печень и лук, влить

сметану и полстакана мясного бульона или воды, добавить оставшуюся муку, перемешать. Сотейник накрыть крышкой и тушить блюдо до мягкости печени. В конце приготовления добавить по вкусу соль.

Телячья печень, тушенная с картофелем

Компоненты

Печень телячья – 500 г Картофель – 4–5 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Масло топленое – 2–3 столовые ложки Мука пшеничная – 1,5 столовые ложки Сливки – 2 стакана Рубленая зелень петрушки – 3 столовые ложки Яйца сырые – 2–3 шт. Сыр тертый – 3 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Печень опустить на 2–3 минуты в кипяток, вынуть, остудить, очистить от пленок, нарезать кусочками, обвалять в муке и жарить в топленом масле. Отдельно обжарить в масле нарезанный кольцами лук и нарезанный кружочками картофель. Жареную печень, лук и картофель выложить слоями в сотейник, посолить, поперчить, посыпать мукой и залить горячими сливками. Сотейник поставить в прогретую духовку, тушить блюдо до его полной готовности. Перед окончанием тушения блюдо залить взбитыми с солью яйцами, посыпать тертым сыром и запечь.

Говядина по-деревенски

Компоненты

Говядина средней жирности – 1 кг Масло топленое – 70 г Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть холодной водой, удалить сухожилия, просушить салфеткой, натереть солью и немного поперчить. Подготовленное мясо положить на сковороду с растопленным маслом и обжарить его со всех сторон до образования румяной корочки.

Затем мясо переложить в кастрюлю, налить немного горячей воды, накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку. Томить мясо под крышкой до полной готовности.

Говядина, жаренная по-домашнему

Компоненты

Говядина с ребрышками – 1–1,2 кг Лук репчатый – 2 шт.

Чеснок – 3–4 зубчика Уксус столовый – 2 столовые ложки Масло растительное – 0,25 стакана Масло топленое – 2–3 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук и чеснок почистить и очень мелко нашинковать, смешать с растительным маслом и уксусом. Хорошо промытую говядину просушить салфеткой, обмазать приготовленной луковой пастой, положить в холодильник на 1 час. Промаринованное мясо посолить и поперчить, обжарить в топленом масле до румяной корочки, затем завернуть в смазанную маслом фольгу и жарить в гриле или духовке до готовности.

Говядина, жаренная в гриле

Компоненты

Говядина без костей – 1 кг Масло топленое – 70 г Горчица столовая – 1 столовая ложка Сметана – 3 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать на порционные куски, обмазать смесью горчицы со сметаной и выдержать в холодильнике 1 час. Затем каждый кусок мяса слегка отбить, посолить, поперчить, смазать топленым маслом, жарить на решетке гриля до полной готовности, периодически смазывая маслом.

Бифштекс по-татарски

Старинное татарское блюдо готовится из свежей молодой говядины, подается в сыром виде.

Компоненты на 2 порции

Вырезка говяжья – 200 г Яйца сырые – 2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Помидоры – 2–3 шт. Маслины консервированные – 6–8 шт. Зеленый горошек – 50 г Зеленый лук – 1 пучок Зелень петрушки – 4 веточки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мякоть говядины пропустить 2–3 раза через мясорубку вместе с репчатым луком. Фарш посолить и поперчить по вкусу, сформировать из него лепешки весом около 100 г, уложить на блюдо, в центре бифштексов сделать углубление и выпустить туда по одному яичному желтку. Вокруг бифштексов выложить консервированные овощи, нарезанные дольками помидоры. Блюдо посыпать нарубленным зеленым луком, украсить веточками зелени и подать на стол.

Говяжий ливер, тушенный с луком

Компоненты

Лук репчатый – 2 шт. Смесь сухих трав – 2 столовые ложки Масло растительное – 3 столовые ложки Телячьи почки, сердце, печень, легкое – всего 1 кг Огородная зелень – 1 пучок Сметана – 0,75 стакана Мука пшеничная – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Потроха нарезать небольшими кусочками, посыпать пряностями и поставить на 2–3 часа на холод. Лук мелко порубить и обжарить в казане в растительном масле. К луку добавить промаринованное мясо, прожарить вместе с луком на небольшом огне, влить горячую воду так, чтобы мясо было слегка покрыто водой, и тушить блюдо до готовности. Перед окончанием приготовления в казан положить мелко нарубленную зелень и влить размешанную с мукой сметану.

Говяжий ливер, тушенный с овощами

Компоненты

Язык говяжий – 300 г Печень говяжья – 300 г Почки телячьи – 300 г Сердце говяжье – 300 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 2 шт. Картофель – 7–8 шт. Огурцы соленые – 4 шт. Чеснок – 4 зубчика Масло топленое – 2 столовые ложки Лавровый лист – 2 шт. Говяжий бульон – 2 стакана Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Язык проварить в подсоленной воде 15 минут, воду слить, язык очистить от кожицы, затем залить его кипятком и варить до готовности. Отдельно отварить почки, сердце и печень. Отваренный ливер нарезать соломкой и выложить в сотейник.

Почистить морковь и лук, нарезать кружочками и обжарить в масле.

В сотейник с мясом выложить жареные овощи, нарезанные кубиками картофель и соленые огурцы, положить пряности с рубленым чесноком, посолить и поперчить, залить мясным бульоном, поставить в прогретую духовку и тушить около 40 минут.

Говядина в молоке

Компоненты

Говядина – 1 кг Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 2 шт. Масло

топленое – 100 г Молоко – 2 стакана Перец душистый – 5–6 горошин Лавровый лист – 1–2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо разрубить на порционные куски и выложить в смазанный маслом чугунок. Лук и морковь почистить, нашинковать, обжарить в масле, затем добавить к мясу. Мясо с овощами залить горячим молоком, положить оставшееся масло, добавить соль и перец.

Чугунок поставить в горячую духовку и тушить блюдо при слабом кипении до полной готовности. Подавать со свежей зеленью и картофельным или рисовым гарниром.

Говядина, тушенная с картофелем и квасом

Компоненты

Говядина – 700 г Картофель – 1 кг Масло топленое – 4 столовые ложки Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Корень петрушки – 2 шт. Квас хлебный – 1,5–2 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими порционными кусками, посолить, поперчить, обжарить в масле до образования румяной корочки. Картофель, морковь, корень петрушки и лук почистить, мелко нашинковать и по отдельности обжарить в масле. В сотейник выложить мясо, затем жареные овощи, сверху положить картофель, залить квасом. Тушить блюдо на небольшом огне до готовности.

Говядина, тушенная с баклажаном и кабачком

Компоненты

Говядина – 500 г Чеснок – 2–3 зубчика Лук репчатый – 1–2 шт. Баклажан небольшой – 1 шт. Кабачок молодой – 1 шт. Масло растительное – 0,3 стакана Масло топленое – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кусочками, сложить в сотейник, залить небольшим количеством воды, довести до кипения и тушить под крышкой до полуготовности.

Баклажан, лук и очищенный кабачок нарезать соломкой, обжарить в растительном масле, добавить в сотейник к мясу, положить рубленый чеснок, перец и соль, добавить топленое масло и тушить блюдо до готовности мяса.

Говядина с репой и брюквой в сметане

Компоненты

Говядина – 800 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 2 шт. Брюква – 200 г Репа – 200 г Сметана – 1 стакан Масло топленое – 3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками и обжарить в собственном жире, если мясо постное, то нужно добавить масло.

Овощи почистить, морковь, брюкву и репу натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами. Все овощи обжарить до полуготовности в жире, оставшемся после обжаривания мяса.

В смазанный маслом эмалированный чугунок сложить мясо и жареные овощи, налить немного горячей воды, добавить сметану и соль. Чугунок накрыть, поставить в горячую духовку и тушить блюдо до полной готовности.

Говядина, тушенная с овощами и грибами

Компоненты

Говядина – 500 г Картофель – 500 г Шампиньоны – 300 г Морковь – 1 шт. Корень петрушки – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Свежие огурцы – 2 шт. Квас – 2,5 стакана Мука – 1 столовая ложка Масло сливочное – 100 г Зелень сельдерея – 1 пучок Перец душистый – 5–6 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, выложить в сотейник, влить немного горячей воды и потушить под крышкой до полуготовности. Картофель нарезать кружочками. Грибы нашинковать небольшими кусочками. Морковь, корень петрушки и лук нашинковать соломкой. Все овощи вместе с грибами обжарить в сливочном масле, добавив столовую ложку муки, затем выложить в сотейник поверх мяса. Свежие огурцы нашинковать соломкой и также положить в сотейник, добавить пряности, немного соли и оставшееся масло, залить блюдо квасом. Сотейник накрыть крышкой, поставить в прогретую духовку и тушить блюдо на небольшом огне около 1,5 часа.

Говядина с хреном

Компоненты

Говядина – 1 кг Сметана – 1 стакан Хрен тертый – 1 столовая ложка Масло растительное – 4 столовые ложки Томатный соус –

0,5 стакана Масло топленое – 2–3 столовые ложки Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить соус: хрен смешать с растительным маслом, развести сметаной, добавить томатный соус и все тщательно перемешать.

Говядину промыть, обсушить салфеткой, нарезать порционными кусочками, посолить, поперчить и обжарить с обеих сторон на сковороде в топленом масле.

Затем мясо выложить в сотейник, влить немного горячей воды и приготовленный соус, перемешать и тушить блюдо под крышкой на небольшом огне до готовности.

Говядина в горчичном соусе

Компоненты

Говядина – 800 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Горчица готовая – 3 столовые ложки Сметана – 1,5 стакана Мука – 2 столовые ложки Масло топленое – 2 столовые ложки Лист лавровый – 2 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо отварить до полуготовности, вынуть из бульона, остудить и нарезать на порционные куски. Каждый кусочек мяса посолить, поперчить, обмазать горчицей и положить в чугунный сотейник. Морковь и лук почистить, нашинковать и обжарить в масле.

В сотейник с мясом положить жареные овощи, налить немного мясного бульона, положить смешанную с мукой сметану и соль. Сотейник накрыть крышкой и поставить в горячую духовку, тушить мясо до готовности.

Говядина, тушенная в сметане

Компоненты

Говядина без костей – 700 г Лук репчатый – 2 шт. Сметана – 1 стакан Паста томатная – 1 столовая ложка Мука – 2 столовые ложки Масло топленое – 3 столовые ложки Лавровый лист – 2 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить, обжарить на сковороде в масле, затем добавить нашинкованный лук, перемешать, прожарить 5 минут, посыпать мукой, перемешать и еще раз прожарить 5 минут.

Подготовленное таким образом мясо положить в сотейник,

добавить смешанную с томатной пастой сметану, лавровый лист и соль, подлить немного горячей кипяченой воды. Сотейник с мясом накрыть крышкой, поставить в горячую духовку и тушить 15–20 минут. Подавать с рисовым гарниром.

Говядина, шпигованная морковью

Компоненты

Мякоть говядины – 700 г Морковь – 1–2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Масло топленое – 70 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Морковь почистить и нарезать небольшими брусочками. В куске мяса сделать небольшие надрезы, нашпиговать его морковью, затем посолить, поперчить, полить растопленным маслом, уложить на смазанную маслом фольгу, обложить кольцами лука, завернуть в фольгу и запекать в хорошо прогретой духовке до готовности.

Говядина с айвой и черносливом

Компоненты

Говядина без костей – 600 г Чернослив свежий – 300 г Айва – 300 г Масло топленое – 2 столовые ложки Мука – 1 столовая ложка Сахар – 2 чайные ложки Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарезать небольшими кусочками, обжарить на сковороде в растопленном масле, выложить в сотейник, поперчить и посолить. Айву очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать дольками. Чернослив обдать кипятком, немного остудить, разрезать пополам и удалить косточки. Дольки айвы и половинки чернослива выложить поверх мяса. Сахар слегка обжарить на сковороде и развести в небольшом количестве кипятка, добавить к нему муку, тщательно перемешать. Если соус получился недостаточно сладким, добавить еще немного сахара. Приготовленным соусом залить мясо с фруктами. Сотейник накрыть крышкой, поставить в прогретую духовку и тушить около 1,5 часа.

Говядина, тушенная с тыквой

Компоненты

Говядина – 800 г Тыква – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо отварить в подсоленной воде до готовности, добавив пряности. Готовое мясо вынуть из бульона, остудить и нарезать тонкими ломтиками.

Лук нашинковать и обжарить в масле. Тыкву нарезать небольшими ломтиками.

Затем в кастрюлю уложить слоями мясо и тыкву, перекладывая слои жареным луком. Залить блюдо небольшим количеством процеженного мясного бульона, добавить масло и тушить под крышкой на небольшом огне до мягкости тыквы.

Говядина с баклажанами и помидорами

Компоненты

Говядина – 700 г Бульон мясной – 1,5 стакана Баклажаны – 400 г Помидоры – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 4 зубчика Масло растительное – 0,5 стакана Масло топленое – 2 столовые ложки Перец душистый – 6–7 горошин Лавровый лист – 1–2 шт. Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо отварить до полуготовности, вынуть из бульона, острым ножом нарезать на маленькие ломтики, посолить и поперчить.

Чеснок почистить, растолочь и смешать с небольшим количеством растительного масла.

Баклажаны нарезать кружочками, обжарить в растительном масле до полуготовности и уложить, переслаивая мясом, в сотейник. При этом каждый слой баклажанов промазать приготовленным чесночным маслом.

Лук почистить, нашинковать и обжарить в топленом масле. К жареному луку добавить нарезанные тонкими дольками помидоры и прожарить их немного вместе с луком. Жареные овощи уложить поверх мяса с баклажанами, посыпать рубленой зеленью, добавить душистый перец, лавровый лист и залить процеженным горячим бульоном. Сотейник плотно закрыть крышкой, поставить в прогретую духовку и тушить блюдо около 50 минут.

Говядина с гречкой

Компоненты

Говядина нежирная – 1 кг Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Масло топленое – 3–4 столовые ложки Гречневая крупа –1,5 стакана Мясной бульон – 1 л Лавровый лист – 1–2 шт. Перец

душистый – 5–6 горошин Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать мелкими кусочками, посолить, поперчить, сложить в глубокий чугунный сотейник и обжарить в растопленном масле. Затем к мясу добавить нашинкованные лук и морковь и еще раз прожарить, положить пряности и залить небольшим количеством горячего бульона. Сотейник накрыть и поставить в прогретую духовку. Тушить мясо до полуготовности. Затем в сотейник с мясом насыпать промытую гречневую крупу, долить оставшийся горячий бульон, накрыть, поставить в духовку и тушить блюдо до готовности.

Говядина, тушенная с зеленой фасолью

Компоненты

Говядина – 700 кг Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Бульон овощной или мясной – 1,5–2 стакана Мука – 2 столовые ложки Масло растительное – 4 столовые ложки Чеснок – 4 зубчика Зеленые стручки фасоли – 400 г Корица молотая – 1 чайная ложка Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, обвалять в муке и обжарить на сковороде в масле, добавить корицу и перец, посолить и прожарить, перемешивая, еще 5 минут.

Жареное мясо выложить в смазанный маслом сотейник, сверху положить нарезанный кольцами лук, натертую на терке морковь, стручки фасоли и рубленый чеснок, залить горячим бульоном. Сотейник накрыть, поставить в прогретую духовку и тушить блюдо около 1,5 часа.

Котлеты в горшочках

Компоненты

Мякоть говядины – 700 г Бульон мясной – 2 стакана Лук репчатый – 100 г Хлеб белый – 150 г Молоко – 0,5 стакана Мука – 2 столовые ложки Масло топленое – 3 столовые ложки Соус томатный – 0,5 стакана Чеснок – 4 зубчика Лавровый лист – 2 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Белый хлеб очистить от корок, размочить в молоке и отжать. Говядину с луком и размоченным хлебом пропустить через мясорубку, фарш поперчить, посолить, хорошо перемешать и сформировать из него небольшие котлеты. Котлеты обвалять в муке, обжарить с обеих сторон в масле, разложить в порционные

горшочки, залить бульоном, добавить томатный соус, лавровый лист и мелко нарубленный чеснок. Заполненные горшочки накрыть крышками, поставить в духовку и тушить блюдо 20–30 минут.

Котлеты по-татарски

Компоненты

Говядина без костей – 600 г Лук репчатый – 100 г Яйца сырые – по количеству приготовленных котлет Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо вместе с луком 2–3 раза пропустить через мясорубку,

фарш посолить, поперчить и хорошо вымесить. Из фарша сформировать котлеты, в верхней части котлет сделать углубления, влить туда сырые яичные желтки. Котлеты желтками вверх положить на горячую сковороду с растопленным маслом и обжарить с нижней стороны. Затем котлеты осторожно перевернуть и прожарить вместе с желтками с другой стороны. Готовые котлеты разложить по тарелкам, сервировать свежими овощами и зеленью.

Гуляш говяжий

Компоненты

Мякоть говядины – 800 г Лук репчатый – 2 шт. Мука пшеничная – 1 столовая ложка Масло топленое – 2–3 столовые ложки Бульон мясной – 2–2,5 стакана Паста томатная – 2 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кубиками и обжарить в масле на сковороде, затем добавить очищенный и нарезанный кольцами лук, посыпать мукой и еще раз все вместе прожарить.

Затем прожаренное мясо с луком выложить в сотейник, залить бульоном, добавить томатную пасту, пряности и соль, перемешать.

Сотейник с мясом накрыть крышкой, поставить в духовку и тушить блюдо до готовности.

Горячий гуляш разложить по тарелкам и подать на стол с картофельным или рисовым гарниром и свежей зеленью.

Говядина, жаренная с перцем и помидорами

Компоненты

Говядина – 700 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1–2 шт. Перец сладкий – 2–3 шт. Помидоры – 4 шт. Масло топленое – 100 г

Соль и молотый перец – по вкусу *Способ приготовления*

Мясо нарезать маленькими кубиками и обжарить на сковороде в топленом масле. Овощи нарезать тонкими ломтиками, добавить к мясу, перемешать и жарить вместе с мясом до готовности мяса. В конце приготовления кушанье посолить и поперчить, снять с огня, выдержать на горячей плите 10 минут, выложить на блюдо и подать на стол.

Говяжья печень, тушенная с чесноком

Компоненты

Печень говяжья – 1 кг Сметана – 1 стакан Чеснок – 3–4 зубчика Масло топленое – 3 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Чеснок почистить и растолочь, затем смешать со сметаной. Печень нарезать кусочками, поперчить, немного обжарить на топленом масле, вместе с маслом сложить в сотейник, полить смесью сметаны с чесноком, сбрызнуть оставшимся растопленным маслом, перемешать, поставить на небольшой огонь и тушить под крышкой до мягкости. За 5 минут до окончания приготовления блюдо посолить по вкусу.

Говяжья печень, тушенная в молоке

Компоненты

Печень говяжья – 700 г Молоко – 1 стакан Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2 зубчика Мука пшеничная – 1–2 столовые ложки Бульон говяжий – 1 стакан Масло топленое – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Печень промыть, выдержать в кипятке и снять пленки,

разрезать на несколько кусков, залить молоком и поставить на 1 час в холодильник. Затем вынуть из молока, нарезать на небольшие кусочки и уложить на смазанную маслом сковороду. Лук почистить, нашинковать, прожарить в масле, положить на сковороду к печени, добавить толченый чеснок. Смешать молоко, в котором выдерживалась печень, с мукой и бульоном и залить этой смесью печень. Сковороду накрыть крышкой, поставить в духовку и тушить печень до полной готовности. Перед

окончанием приготовления блюдо нужно посолить по вкусу.

Пельмени с печенью

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Вода – 0,5 стакана Яйцо – 1 шт. Соль – по вкусу

Для фарша

Печень говяжья – 600 г Яйцо – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Сметана – 0,25 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Для соуса

Грибы свежие белые – 200 г Лук репчатый – 2 шт. Масло топленое – 3 столовые ложки Сметана – 2 стакана Мука – 1 столовая ложка с горкой Душистый перец – 4–5 горошин Зелень укропа рубленая – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Пшеничную муку просеять и насыпать на доску горкой, в середине горки сделать углубление, вылить в лунку яичный желток и подсоленную воду, выместить тесто, накрыть салфеткой и выдержать 30 минут. Затем рабочий стол посыпать мукой, раскатать на нем тесто в виде тонкого пласта и стаканом вырезать из теста кружочки.

Печень промыть, удалить пленку, разрезать на куски и пропустить через мясорубку вместе с луком, в фарш добавить яйцо, сметану, перец и соль, тщательно перемешать.

На каждый кружочек теста положить ложкой порцию фарша и защипать края.

Сформированные пельмени выложить на посыпанную мукой разделочную доску и подсушить их на воздухе.

Грибы промыть, ошпарить кипятком, немного остудить, нарезать небольшими кусочками и отварить в небольшом количестве подсоленной воды. Лук почистить, нашинковать соломкой и обжарить на сковороде в топленом масле. Отварные грибы мелко нарезать, положить опять в отвар, добавить жареный лук, оставшееся масло, пряности, сметану и муку, поперчить и прокипятить на слабом огне 2–3 минуты.

Подсушенные пельмени разложить в смазанные маслом порционные горшочки, залить приготовленным соусом, поставить в духовку и тушить около 30 минут с момента их закипания.

Пельмени с ливером

Компоненты

Для теста

Мука – 300 г Вода – 0,5 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Яйца – 2 шт. Соль – по вкусу

Для фарша

Отварное легкое – 300 г Яйцо – 1 шт. Перец и соль – по вкусу

Способ приготовления

Отварное легкое пропустить через мясорубку, добавить в него яичный желток, поперчить, посолить и вымесить фарш.

Из муки вымесить тесто: муку высыпать горкой на доску, в середине сделать углубление, влить туда растопленное масло, 2 яичных желтка и воду, положить соль. Постепенно захватывая муку, месить тесто до эластичного состояния. Затем раскатать в тонкий пласт и нарезать кружочками. На середину кружочков теста положить порциями начинку, тесто с начинкой свернуть и края защипать. Пельмени выложить на посыпанный мукой стол и немного подсушить их на воздухе. Вскипятить мясной бульон, положить в него приготовленные пельмени и варить до готовности. Готовые пельмени всплывут наверх, проварить их еще 2–3 минуты, выловить шумовкой и подать на стол, полив топленым маслом. Пельмени можно подать вместе с бульоном, в который положить по кусочку топленого масла и посыпать рубленой зеленью.

Говяжьи почки в сметане

Компоненты

Почки говяжьи – 700 г Мука – 1 столовая ложка Сметана – 1 стакан Бульон мясной – 0,5 стакана Масло топленое – 2 столовые ложки Лавровый лист – 2 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Почки очистить от пленок, разрезать вдоль и отварить до готовности, вынуть из бульона и нарезать соломкой. Затем почки положить на сковороду с маслом, посолить, поперчить и прожарить в масле, посыпать мукой и еще раз прожарить. К жареным почкам подлить немного мясного бульона и сметану, положить кусочки лаврового листа.

Сковороду накрыть крышкой, поставить в прогретую духовку и тушить блюдо 10–15 минут.

Говяжьи почки в горшочках

Компоненты

Почки говяжьи – 700 г Бульон говяжий – 1,5 стакана Масло топленое – 3 столовые ложки Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Чеснок – 2 зубчика Сливки – 5 столовых ложек Паста томатная – 1 столовая ложка Майонез – 0,5 стакана Перец душистый – 10 горошин Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Морковь и лук почистить, нашинковать и немного прожарить в масле. Почки промыть, разрезать вдоль, удалить крупные сосуды и протоки, залить холодной водой и отварить до полуготовности. Отваренные почки нарезать кружочками, посолить, поперчить, обжарить на сковороде в масле и разложить в порционные горшочки. К почкам добавить жареные овощи, пряности и толченый чеснок. Смешать томатную пасту, сливки, майонез и бульон, тщательно размешать и разлить в горшочки. Заполненные горшочки накрыть крышками, поставить в духовку и тушить блюдо до полной готовности.

Говядина, запеченная с языком

Компоненты

Говядина отварная – 400 г Язык отварной – 200 г Масло сливочное – 2 столовые ложки Сметана – 4 столовые ложки Порошок карри – 1 чайная ложка Рубленая зелень укропа – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину и язык нарезать небольшими ломтиками, посыпать перцем и уложить на смазанную маслом фольгу.

Приготовить соус: смешать сметану с карри, смазать этим соусом мясо, посыпать рубленой зеленью, сверху положить кусочки сливочного масла, все завернуть в фольгу, уложить на решетку гриля или духовки и запечь.

Запеканка из говядины и картофеля

Компоненты

Говяжий фарш – 400 г Картофель – 6 шт. Лук репчатый – 2 шт. Паста томатная – 2 столовые ложки Масло топленое – 4 столовые ложки Сметана – 0,3 стакана Яйца – 2 шт. Сыр тертый – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить, нашинковать и вместе с мясным фаршем прожарить в масле, добавив томатную пасту. Затем в сковороду подлить немного горячей воды, накрыть ее крышкой и тушить мясо с луком до готовности.

Картофель почистить, нарезать соломкой, положить в глубокую сковороду и тоже обжарить в масле до полной готовности.

На жареный картофель положить готовое мясо с луком, посолить, поперчить, залить блюдо смесью яиц со сметаной, посыпать тертым сыром, положить кусочки оставшегося масла и запечь в духовке до образования румяной корочки, примерно 10–15 минут.

Запеканка говяжья

Компоненты

Фарш говяжий – 400 г Яйца – 2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло сливочное – 1 столовая ложка Хлеб белый – 1 ломтик Сметана – 2 столовые ложки Сыр тертый – 3–4 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить и мелко порубить. Хлеб размочить в воде и отжать. Смешать мясной фарш с луком и хлебом, добавить яйца и сметану, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Приготовленный фарш выложить ровным слоем в смазанную маслом форму для запекания, слой должен быть около 2 см, поставить в прогретую духовку и запекать до готовности. Готовое блюдо посыпать тертым сыром и прогреть несколько минут в духовке до образования поджаристой корочки.

Говядина, запеченная с перцем и омлетом

Компоненты

Мякоть говядины – 800 г Лук репчатый – 3–4 шт. Перец сладкий – 2–3 шт. Масло топленое – 100 г Молоко кислое – 0,5 стакана Яйца сырые – 4–5 шт.

Уксус столовый – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть уксусом, добавить мелко нарубленную луковицу и поставить на холод на 2 часа. Промаринованное мясо посолить, выложить на сковороду с маслом и обжарить до румяной корочки. Затем к мясу добавить нарезанный кольцами лук и сладкий перец, влить оставшееся масло и немного воды. Сковороду с мясом и овощами накрыть фольгой, поставить в духовку и тушить до мягкости мяса. Как только мясо станет мягким, взбить яйца с кислым молоком, залить этой смесью блюдо и, не накрывая, запечь.

Запеканка из говядины и грибов

Компоненты

Говядина без костей – 800 г Масло топленое – 50–70 г Грибы белые свежие – 250 г Корень сельдерея – 70 г Лук репчатый – 1–2 шт. Сметана – 2–3 столовые ложки Лимонный сок – 2 столовые ложки Соль и красный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, слегка отбить, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить и обжарить в масле. Грибы нарезать маленькими кусочками, обжарить в масле, добавить нарезанный соломкой лук и натертый на крупной терке сельдерей и прожарить вместе с грибами. Затем мясо с грибами и овощами выложить на смазанную маслом фольгу, полить сметаной, завернуть блюдо в фольгу, положить на смазанную маслом решетку прогретого гриля и запекать около 1 часа.

Рулет из говядины и картофеля

Компоненты

Мякоть говядины – 500 г Картофель – 6 шт. Масло топленое – 3–4 столовые ложки Яйца сырые – 2 шт.

Лук репчатый – 2 шт. Сухари молотые – 1 столовая ложка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать мелкими кусочками, посолить, поперчить, положить на сковороду и обжарить в масле. Затем обжаренное мясо выложить в кастрюлю, добавить немного воды, кастрюлю накрыть крышкой, поставить на огонь и тушить мясо до готовности.

Картофель почистить, отварить в подсоленной воде до готовности, затем воду слить, а картофель растолочь, добавив столовую ложку масла и сырое яйцо. Все тщательно перемешать и взбить миксером. Затем картофельную массу выложить на смоченное водой полотенце и придать ей форму вытянутого прямоугольника с равномерной толщиной. На середину картофельной массы выложить подготовленное мясо. С помощью полотенца соединить края картофельной массы и полученный таким образом рулет выложить на смазанный маслом противень. Рулет смазать взбитым яйцом, посыпать сухарями, полить растопленным маслом и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Колбаса домашняя

Компоненты

Говядина без костей – 1,5 кг Баранина жирная – 0,5 кг Лук репчатый – 3 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Кишки бараньи Соль, мускатный орех, майоран и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину и баранину вместе с луком пропустить через мясорубку. В фарш добавить мелко нарубленный чеснок, соль и пряности и тщательно перемешать.

Кишки хорошо промыть, они должны быть не поврежденными. Подготовленные кишки туго набить фаршем, концы перевязать прочной ниткой. Чтобы во время жарения колбаса не лопнула, ее необходимо в нескольких местах проколоть иглой. Колбасу положить на смазанную жиром решетку гриля или духовки и жарить до готовности, периодически смазывая ее растопленным жиром или маслом.

Колбаса чесночная отварная

Компоненты

Говядина без костей – 500 г Жирная баранина без костей – 500 г Куриный жир – 200 г Чеснок – 2–3 головки Кишки бараньи – 200 г Соль и молотый перец – по вкусу *Способ приготовления*

Мясо 2 раза пропустить через мясорубку. В фарш добавить мелко нарубленный куриный жир и чеснок, посолить, поперчить и вымесить до однородной массы. Кишки промыть снаружи и изнутри, нарезать кусками по 20 см. Подготовленные кишки начинить фаршем, концы туго обвязать прочными нитками. Готовые колбасы отварить в небольшом количестве воды до готовности.

Холодец говяжий

Компоненты

Говяжьи или телячьи субпродукты (ножки, губы, уши, хвосты) – 1 кг Мякоть говядины – 0,5 кг Чеснок – 4–5 зубчиков Лавровый лист – 2–3 шт. Душистый перец – 8-10 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Субпродукты опалить, поскоблить, хорошо промыть, разрубить на части, сложить в кастрюлю, добавить нарезанное кусками говяжье мясо, соль и пряности, залить водой, довести до кипения, снять пену и варить на небольшом огне длительно, примерно около 6–7 часов. Образующийся жир нужно периодически снимать. Как только говяжье мясо станет мягким, вынуть его из бульона, немного остудить и мелко нарезать.

Сваренные субпродукты отделить от костей, мясо нарезать

маленькими кусочками, соединить с говядиной и перемешать. На дно формы уложить мелко нарубленный чеснок и измельченное мясо, залить процеженным бульоном и поставить в прохладное место.

Застывший холодец нарезать порционными кусками, выложить на прохладное блюдо и подать на стол с горчичным соусом или соусом из хрена.

Холодец из говядины и курицы

Компоненты

Говяжьи ножки – 800 г Куриные потроха (шеи, головы, крылья, ножки, желудки)–500 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Чеснок – 1 небольшая головка Лавровый лист – 2–3 шт. Перец душистый или черный – 10–15 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Опаленные и промытые говяжьи ножки разрубить, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить на небольшом огне примерно 5–6 часов. Через 2–3 часа в бульон положить промытые куриные потроха, целые очищенные луковицы, очищенную морковь и пряности, довести до кипения, тщательно снять пену, посолить и варить до появления клейкости бульона. Из сваренного бульона вынуть овощи и мясо. Мясо отделить от костей, нарезать кусочками, бульон процедить. На дно эмалированных мисок или формочек насыпать мелко нарубленный чеснок, положить мясо и залить бульоном. Посуду с холодцом накрыть и поставить в прохладное место.

Язык говяжий заливной

Вариант 1

Компоненты

Язык говяжий – 800 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь отварная – 1 шт. Яйцо крутое – 1 шт. Лимон – 1 шт. Мясной бульон – 3 стакана Желатин – 20–30 г Уксус столовый – 1–2 столовые ложки Хрен тертый – 50 г

Сахар – по вкусу Огородная зелень – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Язык отварить в подсоленной воде до готовности, добавив пряности и луковицу. Готовый язык вынуть из бульона, обдать холодной водой, снять кожицу, нарезать тонкими ломтиками и уложить в форму. Крутое яйцо почистить, нарезать тонкими кружочками. Морковь почистить, нарезать звездочками. Яйцо и

морковь красиво выложить поверх языка. Желатин залить небольшим количеством холодного мясного бульона до размягчения, затем развести в горячем бульоне, перемешать до полного растворения желатина, залить этим бульоном язык с морковью и вынести в прохладное место.

Приготовить соус: смешать тертый хрен с уксусом и сахаром по вкусу, можно добавить немного холодной кипяченой воды до нужной консистенции соуса.

Как только блюдо застынет, разрезать его на порционные куски, уложить на холодное блюдо, украсить тонкими кружочками лимона и веточками зелени и подать на стол. Отдельно подать приготовленный соус.

Вариант 2

Компоненты

Язык говяжий – 600 г Корень петрушки – 70 г Желатин – 20 г Морковь – 1 шт. Огурец свежий – 1 шт. Зелень петрушки – несколько веточек Лимон – 0,5 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Язык отварить в подсоленной воде с очищенной морковью и корнем петрушки. Готовый язык вынуть из бульона, опустить в холодную воду, остудить и снять кожицу. Затем язык нарезать тонкими ломтиками и выложить в форму. Поверх языка красиво выложить кружочки моркови, огурца и петрушки, тонко нарезанные дольки лимона, украсить веточками зелени.

Развести в небольшом количестве холодной воды желатин. Как только желатин набухнет, развести его в небольшом количестве горячего бульона, влить оставшийся бульон, перемешать. Если желатин не полностью растворился, подогреть бульон с желатином до его полного растворения. Бульон немного остудить, залить им уложенный язык с овощами и вынести для застывания в прохладное место.

Язык говяжий запеченный

Компоненты

Язык говяжий – 800 г Лук репчатый – 1 шт. Перец душистый – 10 горошин. Перец молотый и соль – по вкусу Масло топленое – 2 столовые ложки Сок лимонный –1 столовая ложка Сливки – 0,5 стакана Яйца сырые – 2–3 шт. Бульон говяжий – 1 стакан Мука – 2 столовые ложки Сыр тертый – 4 столовые ложки

Способ приготовления

Язык промыть, подержать в кипятке, очистить, промыть еще раз, нарезать кусочками и обжарить в масле, посолить и

поперчить, затем выложить в смазанную маслом сковороду, сбрызнуть лимонным соком, сверху положить нарезанный тонкими кольцами лук, добавить пряности. Смешать бульон с мукой, залить приготовленной смесью язык с луком, сковороду накрыть крышкой, поставить в прогретую духовку и тушить блюдо до мягкости. Как только мясо будет готово, вынуть его из духовки, залить взбитыми со сливками яйцами, посыпать тертым сыром и запечь до образования румяной корочки.

Язык говяжий в яблочном соусе

Компоненты

Говяжий язык – 300 г Яблоки – 400 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Лимонный сок – 1–2 столовые ложки Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Язык отварить в подсоленной воде до готовности, очистить от кожицы, нарезать тонкими ломтиками.

Приготовить соус: яблоки почистить, разрезать на четвертинки, очистить от семян. Морковь и лук мелко нашинковать. Вскипятить мясной бульон, положить в него морковь, проварить почти до готовности, в кипящий бульон положить яблоки и лук и варить до тех пор, пока яблоки не разварятся. Овощи протереть через сито, развести бульоном, в котором они варились, добавить по вкусу лимонный сок и сахар, перемешать. Язык выложить в сотейник, полить приготовленным соусом, прогреть и подать на стол.

Жареный говяжий язык

Компоненты

Говяжьи языки – 500 г Яйца сырые – 2 шт. Сухари панировочные – 0,5–0,75 стакана Масло топленое – 70 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Языки отварить в подсоленной воде с добавлением пряностей до готовности. Готовые языки вынуть из бульона, остудить, снять с них кожицу, разрезать на 2 половинки. Каждую половинку разрезать вдоль пополам, поперчить, обмакнуть во взбитые яйца, обвалять в сухарях и обжарить в топленом масле на сковороде.

Запеканка из субпродуктов и картофеля

Компоненты

Язык говяжий – 300 г Печень говяжья – 300 г Почки телячьи – 300 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 2 шт. Картофель – 7–8 шт. Чеснок – 1–2 зубчика Масло топленое – 4 столовые ложки Сливки – 0,5 стакана Яйца сырые – 4 шт. Бульон мясной – 0,75 стакана Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный – 6–7 горошин Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Субпродукты отварить по отдельности с добавлением пряностей и чеснока. Горячий язык опустить в холодную воду, остудить и снять кожицу.

Отваренные субпродукты нарезать соломкой, обжарить в топленом масле, выложить в смазанную маслом форму для запекания. Морковь и лук почистить, нашинковать и обжарить в топленом масле. Отдельно обжарить в масле нарезанный соломкой картофель.

В форму с субпродуктами поверх мяса положить жареный картофель, сверху морковь с луком, залить взбитыми со сливками яйцами, поставить в духовку и, не накрывая, запечь.

Холодное говяжье жаркое

Компоненты

Говядина без костей – 1,5 кг Говяжье сало – 150–200 г Масло топленое – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарезать маленькими кусочками, поперчить, положить в холодильник на 1 час, затем мясо посолить и прожарить на сковороде в топленом масле до поджаристой корочки.

Готовое мясо выложить в чистую стеклянную банку, залить растопленным говяжьим жиром, остудить и вынести в прохладное место. Такое мясо долго хранится.

Рубец отварной

Компоненты

Рубец говяжий – 600 г

Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рубец хорошо зачистить и промыть, выдержать в холодной воде 7–8 часов, меняя воду 2–3 раза, затем снова промыть. Положить рубец в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на плиту, довести до кипения на медленном огне, затем воду слить, снова залить рубец холодной водой, посолить и на

медленном огне продолжать варить 4–5 часов. Отварной рубец вынуть из бульона, остудить, нарезать полосками, выложить на блюдо, посыпать перцем, украсить зеленью и подать на стол. Отварной рубец хорошо сочетается с соусом из хрена или горчицы.

Рубец, тушенный с овощами

Компоненты

Рубец – 500 г Масло топленое – 3 столовые ложки Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Репа крупная – 1 шт. Корешки сельдерея и петрушки – по 4 шт. Чеснок – 3 зубчика Лимонный сок – 2 столовые ложки Бульон говяжий – 2 стакана Лавровый лист – 2 шт. Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рубец вымочить и подготовить, как в предыдущем рецепте, отварить до полуготовности, нарезать тонкими кусочками и обжарить в масле. Затем выложить в чугунок и сбрызнуть лимонным соком.

Лук и корешки почистить и нашинковать, морковь и репу натереть на крупной терке, все овощи немного прожарить в масле, положить в чугунок к мясу, добавить толченый чеснок и пряности, посолить и залить бульоном. Чугунок накрыть, поставить в духовку и тушить блюдо до готовности.

Рубец с тыквой и рисовым гарниром

Компоненты

Рубец отварной – 600 г Тыква очищенная – 300 г Помидоры – 3 шт. Лук репчатый – 2 шт. Корень петрушки и сельдерея – по 50 г Масло топленое – 3 столовые ложки Рис – 0,5 стакана Мука – 1–2 столовые ложки Сметана – 1 стакан Перец душистый – 6–7 горошин Тмин молотый – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис предварительно отварить до полуготовности. Тыкву нарезать ломтиками, посолить, обвалять в муке и обжарить в масле.

Лук почистить, нашинковать и прожарить в масле. Затем смешать рис с обжаренной тыквой и луком.

Отварной рубец нарезать соломкой. Помидоры нарезать кружочками.

В смазанный маслом керамический горшок положить, чередуя слоями, смесь риса с овощами и нашинкованный рубец, сверху – кружочки помидоров, посолить, добавить пряности и

залить сметаной. Горшок накрыть крышкой, поставить в духовку и тушить блюдо 30–40 минут.

Рубец, тушенный с картофелем

Компоненты

Рубец говяжий – 1 кг Картофель – 1 кг Лук репчатый – 1 шт. Масло топленое – 100 г Мука пшеничная – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рубец зачистить, хорошо промыть, вывернуть наизнанку, очистить от слизи и слизистой оболочки, промыть проточной водой, затем вымочить в течение 7 часов в холодной воде. Воду слить, влить свежую порцию воды, положить соль и пряности и отварить в ней до готовности.

Картофель отварить в кожуре, почистить, нарезать ломтиками и обжарить в топленом масле. Отварной рубец нарезать соломкой, обжарить в топленом масле вместе с луком и мукой. К рубцу добавить жареный картофель, подлить немного горячего мясного бульона, посолить, поперчить, перемешать и потушить под крышкой около 10 минут.

Запеканка из рубца и гречки

Компоненты

Рубец отварной – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Масло топленое – 3–4 столовые ложки Рассыпчатая гречневая каша – 3 стакана Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Отварной рубец пропустить через мясорубку, фарш посолить и поперчить.

Лук почистить, нашинковать, обжарить в масле до золотистого цвета.

В смазанную маслом сковороду положить слоями фарш, жареный лук, гречневую кашу, сверху положить кусочки масла. Сковороду накрыть крышкой, поставить в прогретую духовку и тушить блюдо 7-10 минут.

Рубец, запеченный в сметане

Компоненты

Говяжий рубец – 600 г Лук репчатый – 1–2 шт. Масло топленое – 70 г

Мука пшеничная – 2 столовые ложки Сметана – 1 стакан Сыр

тертый – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Очищенный и промытый рубец отварить в подсоленной воде с добавлением пряностей. Отварной рубец вынуть из бульона, дать стечь жидкости, нарезать соломкой.

Лук обжарить в топленом масле. Отдельно обжарить в топленом масле муку.

Нашинкованный рубец выложить на смазанную маслом сковороду, поперчить и немного поджарить его в масле, добавить жареный лук. Поджаренную муку развести в небольшом количестве теплого мясного бульона, соединить со сметаной, вылить на сковороду и проварить в соусе около 7-10 минут. Затем блюдо посыпать тертым сыром и запечь в духовке до румяной корочки.

Рубец, фаршированный ливером

Компоненты

Говяжий рубец – 350 г Ливер говяжий – 1,5 кг Лук репчатый – 2–3 шт. Масло топленое – 150 г Рис – 0,5 стакана Мясной бульон – 1 л Лавровый лист – 2 шт. Перец черный – 6–7 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рубец подготовить, как в предыдущих рецептах, отварить в подсоленной воде, добавив пряности, до готовности. Отдельно отварить до готовности ливер. Рис хорошо промыть и отварить до полуготовности в мясном бульоне.

Лук почистить, нашинковать и обжарить в топленом масле. Отварной ливер мелко нарезать. Смешать рис с ливером и луком и начинить этим фаршем рубец. Края рубца зашить прочными нитками, уложить его в керамический горшок, залить двумя стаканами горячего бульона, положить оставшееся масло, добавить пряности, потушить в прогретой духовке 10 минут, поливая его бульоном, и подать в этом же горшочке на стол.

Мозги говяжьи в омлете

Компоненты

Мозги говяжьи – 400 г Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Яйца – 2 шт. Молоко – 0,3 стакана Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мозги промыть холодной проточной водой и вымочить в подкисленной уксусом воде, удалить пленки, затем отварить до

готовности в подсоленной воде.

Отваренные мозги вынуть из бульона и положить в смазанный маслом глиняный горшочек, посолить и поперчить, добавить нашинкованный лук и залить молочно-яичной смесью. Горшочек поставить в духовку и запечь блюдо до готовности.

Мозги говяжьи в сметане

Компоненты

Мозги говяжьи – 400 г Сметана – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мозги промыть в проточной воде, залить холодной водой, подкисленной уксусом, и вымачивать до полного освобождения от крови, промыть еще раз, удалить пленки и отварить в подсоленной воде до готовности. Затем отваренные мозги выложить в смазанный маслом керамический горшочек, посолить и поперчить, добавить обжаренный в масле лук, залить сметаной. Горшочек накрыть крышкой, поставить в духовку и тушить блюдо 7-10 минут.

Блюда из конины

Конина сушеная

Компоненты

Мякоть конины (брюшная часть) – 1,5 кг Конский жир (можно любой другой жир) – 100 г Готовая горчица – 100 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Конину отварить в небольшом количестве подсоленной воды до мягкости. Готовое мясо вынуть из бульона, не давая остыть, стряхнуть с него остатки бульона, быстро посыпать солью и перцем, обмазать горчицей, уложить на сковороду с растопленным жиром, поместить в горячую духовку, примерно на 6–7 часов, или в протопленную печь на сутки. Мясо за это время хорошо просохнет. Сухое мясо долго хранится, используется в качестве полуфабриката.

Конина вяленая

Компоненты

Мякоть конины (брюшная часть) – 1,5 кг Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать плоскими кусками шириной примерно около 20–25 см, натереть солью и перцем, поместить на неделю в холодильник. Просолившееся мясо надеть на леску и подвесить на чердаке в хорошо проветриваемом затененном месте. Через 2–3 месяца мясо будет готово.

Казылык (конская домашняя колбаса)

Компоненты

Жирная конина без костей – 1,2 кг Конское или говяжье сало – 500 г Кишки конские или говяжьи – 1 кг Чеснок – 3–4 зубчика Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Кишки хорошо промыть, вывернуть, промыть несколько раз в проточной воде, тщательно удалить всю слизь. Мясо и жир нарезать кубиками, добавить мелко нарубленный чеснок, посолить, поперчить, перемешать и поместить на сутки в холодильник. Затем кишки нафаршировать приготовленным

мясом, концы кишок перевязать прочными белыми нитками. Если начинка получилась слишком жирная (обычно жирность не должна превышать 30 %), то кишки нужно проколоть иглой в нескольких местах для вытекания излишков жира, в противном случае колбаса может лопнуть. Подготовленную колбасу подвесить на улице в солнечный ветреный день на сутки-двое. Затем колбасу подвесить в темном прохладном месте для созревания, которое продлится около 4,5–5 месяцев. Готовую домашнюю колбасу можно употреблять в сыром и отварном виде.

Чтобы из вяленой колбасы получить вкусную отварную колбасу, ее необходимо отваривать на небольшом огне не менее 1,5 часа.

Отварные конские кишки

Компоненты

Толстые конские кишки – 800 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Кишки хорошо промыть, вывернув их наизнанку, и нарезать длиной около 25 см. Затем кишки вывернуть так, чтобы сало оказалось внутри кишок. Каждый кусок кишки перевязать с обеих сторон прочной ниткой, снять ножом верхний тонкий слой, еще раз промыть в проточной воде, положить в кастрюлю с подсоленной водой и отварить до готовности, примерно около 2 часов. Отварные кишки вынуть из бульона, остудить, нарезать небольшими кусочками, уложить на блюдо, посыпать молотым перцем, украсить зеленью и подать на стол с соусом из хрена или горчицы.

Конина с чесноком

Компоненты

Мякоть конины – 1,8 кг Чеснок – 1 головка Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Масло растительное – 0,25 стакана Аджика – 2 столовые ложки Бульон мясной – 1 л Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Чеснок нарезать небольшими кусочками. В куске мяса сделать небольшие надрезы и нашпиговать его чесноком. Шпигованное мясо обжарить в масле, выложить в казан, залить подсоленным бульоном. Морковь и лук нашинковать, обжарить в масле, добавить к мясу. Казан накрыть крышкой, тушить мясо на небольшом огне до готовности.

Оставшийся от шпигования чеснок растолочь. Помидоры бланшировать 2–3 минуты в кипятке, вынуть, остудить, снять с них кожицу, мякоть размять, смешать с чесноком, влить немного горячего бульона, загустить мукой и прокипятить 1–2 минуты.

Готовое мясо нарезать ломтиками, полить приготовленным соусом, подать на стол с любым гарниром.

Конина запеченная

Компоненты

Мякоть конины – 600 г Филе курицы – 300 г Томатный соус – 1 столовая ложка Орехи кедровые молотые – 2 столовые ложки Масло топленое – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Конское мясо отбить, нарезать порционными кусочками, посолить, поперчить, каждый кусочек смазать томатным соусом и положить на 30 минут на холод. Затем каждый кусочек мяса надрезать так, чтобы в нем образовался кармашек.

Куриное мясо также отбить, нарезать маленькими кубиками, посолить, поперчить, смешать с молотыми орехами и разложить по кармашкам. Мясо уложить на смазанную маслом сковороду, сбрызнуть растопленным маслом и запекать в разогретой духовке при температуре 160–180 градусов около 30 минут.

Рулет с конским мясом

Вариант 1

Компоненты

Мякоть конины – 150–200 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1–2 шт. Мука пшеничная – 300 г Яйцо – 1–2 шт. Масло топленое – 2–3 столовые ложки Зелень петрушки – 1 маленький пучок Чеснок – 3 зубчика Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Кусок мяса отварить в подсоленной воде до готовности, вынуть из бульона, остудить и нарезать маленькими тонкими пластинками.

Муку просеять, насыпать горкой на столе, в муке сделать углубление, влить в него немного подсоленной воды, добавить яйцо и замесить тесто. Вымешенное тесто накрыть салфеткой и оставить на столе на 40 минут. Затем тесто раскатать в тонкий прямоугольный пласт.

На сковороде в масле обжарить мелко нашинкованный лук и морковь, немного остудить и выложить тонким слоем на тесто,

посолить и поперчить, посыпать рубленой зеленью. Сверху на овощи положить пластинки мяса. Рулет осторожно свернуть, обвязать белыми нитками и отварить на пару до готовности. Готовый рулет осторожно разрезать на кусочки, полить растопленным маслом и подать на стол.

Вариант 2

Компоненты

Мякоть конины – 500–600 г Чеснок – 2–3 зубчика Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Сваренные вкрутую яйца – 3 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Для теста

Мука пшеничная – 1 стакан Вода – 0,25 стакана Яйцо сырое – 1 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить тесто, как в предыдущем рецепте, раскатать в небольшую тонкую лепешку и отварить в подсоленной воде до полуготовности.

Мясо отбить, натереть чесноком, посолить и поперчить. Приготовить фарш: морковь и лук нашинковать, немного обжарить в масле и смешать с мелко нарубленными яйцами.

На мясо положить отваренную лепешку, сверху выложить приготовленный фарш.

Мясо скатать в плотный рулет, туго связать прочной ниткой, положить в кипящую воду и варить рулет на небольшом огне до готовности. Готовый рулет вынуть из бульона, снять нитки, нарезать небольшими кусочками, выложить на блюдо, полить растопленным маслом и подать на стол.

Конина отварная

Компоненты

Молодая конина – 1 кг Лук репчатый – 1 шт. Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный – 6–7 горошин Огородная зелень – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, тщательно снять пену, положить пряности и очищенную целую луковицу и варить на небольшом огне до готовности. Готовое мясо вынуть из бульона, положить на тарелки и подать на стол с любым гарниром. Отдельно можно подать бульон с зеленью.

Бешбармак

Компоненты

Мясо конины (можно говядины или баранины) – 1 кг Картофель – 3–4 шт. Лук репчатый – 1 шт. Мука пшеничная – 1,25 стакана Вода кипяченая – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Отварить в подсоленной воде кусок мяса, варить в течение 2,5–3 часов.

Пока мясо будет вариться, приготовить лепешки: муку просеять, влить в нее постепенно воду, положить по вкусу соль и замесить тесто. Тесто тщательно вымесить до однородного состояния, раскатать его в 2–3 тонкие лепешки, каждую лепешку разрезать на 4 части.

Лук почистить, очень мелко нашинковать, залить его горячим жиром, снятым с мясного бульона и поставить в тепло.

Готовое мясо вынуть из бульона, положить его также в теплое место.

В кипящий мясной бульон положить нарезанный четвертинками картофель, отварить до готовности и вынуть из бульона, не допускать разваривания картофеля. Затем в этом же бульоне отварить нарезанные четвертинками лепешки и вынуть из бульона.

На середину блюда выложить нарезанное ломтиками отварное мясо, вокруг мяса выложить отварные лепешки, вокруг лепешек положить отварной картофель, полить блюдо жиром с луком, посыпать рубленой зеленью и подать на стол. Отдельно подать к этому блюду горячий мясной бульон.

Блюда из мяса кролика

Кролик по-татарски

Компоненты

Отварное мясо кролика – 500 г Картофель – 500 г Соль и молотый перец – по вкусу

Для соуса

Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Бульон мясной – 0,5–0,75 стакана Соль и специи – по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в мундире, остудить, почистить, разрезать пополам. Мясо нарезать кусочками по 50 г.

Приготовить соус по-татарски: морковь нарезать тонкими кружочками, лук нарезать тонкими кольцами, овощи положить на сковороду и потушить в бульоне, добавив по вкусу соль и пряности.

Подготовленное мясо выложить в сотейник, сверху положить картофель, залить приготовленным соусом и потушить под крышкой около 10 минут. Подать на стол горячим.

Кролик фаршированный

Компоненты

Небольшая тушка кролика – 1 шт. Яйца сырые – 2–3 шт. Мякоть говядины – 400 г Грибы отварные – 100 г Гречневая каша рассыпчатая – 1 стакан Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Сыр тертый – 2 столовые ложки Сухари молотые – 3–4 столовые ложки Сметана – 1 стакан Соль – по вкусу

Способ приготовления

Тушку кролика хорошо промыть, обсушить салфеткой, натереть солью снаружи и изнутри и оставить на 1 час.

Приготовить фарш: пропустить через мясорубку говядину с луком и чесноком, в фарш добавить мелко нарезанные грибы, гречневую кашу, тертый сыр, немного молотых сухарей, влить сметану, посолить и перемешать до образования однородной массы. Если фарш получится жидковатым, добавить в него еще молотых сухарей и перемешать.

Приготовленным фаршем нафаршировать кролика, зашить брюшко крепкими белыми нитками, смазать его оставшейся сметаной, надеть на шампур и жарить в гриле, часто

переворачивая и смазывая его сметаной.

Кролик, тушенный в соусе

Компоненты

Мясо кролика – 1 кг Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1–2 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Масло топленое – 3 столовые ложки Сметана – 1 стакан Соус томатный – 0,5 стакана Мясной бульон – 1,5 стакана Уксус столовый – 2–3 столовые ложки Перец душистый – 8-10 горошин Лавровый лист – 1–2 шт. Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарубить порционными кусками, натереть толченым чесноком, посолить и поперчить, сбрызнуть уксусом и положить на несколько часов в холодильник.

Морковь и лук почистить, морковь натереть на крупной терке, лук нарезать тонкими кольцами и вместе с морковью обжарить в масле.

Куски кролика вынуть из маринада, выложить в глубокую сковороду, влить мясной бульон, положить пряности и тушить на небольшом огне почти до полуготовности. Затем к мясу добавить жареные овощи, смешать сметану с томатным соусом, залить этой смесью блюдо, можно подлить еще немного горячего бульона, перемешать и тушить под крышкой до полной готовности.

Кролик с гречкой в горшочках

Компоненты

Мясо кролика – 800 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Масло топленое – 4 столовые ложки Гречневая крупа – 1,5 стакана Куриный бульон – 1 л Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 8-10 горошин Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук и морковь почистить, мелко нарезать и обжарить в масле.

Крольчатину нарезать мелкими кусочками, посолить, поперчить, сложить в горшочки, добавить жареные овощи и пряности, залить небольшим количеством горячего бульона. Горшочки накрыть крышками, поставить в прогретую духовку. Тушить до полуготовности. Затем в горшочки равномерно засыпать промытую гречневую крупу, разровнять, долить оставшийся горячий бульон, накрыть крышками, поставить в духовку и тушить до мягкости мяса.

Жаркое из кролика, лука и чеснока

Компоненты

Мясо кролика – 1 кг Масло топленое – 70 г Чеснок – 1 головка Лук репчатый – 4–5 шт. Бульон куриный – 2 стакана Сметана – 1 стакан Лавровый лист – 1–2 шт.

Перец душистый – 7–8 горошин Сыр тертый – 4 столовые ложки Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Чеснок почистить и растереть с солью. Лук почистить и нарезать кольцами.

Кролика разрезать на порционные куски, обмазать чесночной пастой и выдержать 3–4 часа в холодильнике, промаринованное мясо немного посолить, поперчить, обжарить в масле, выложить в глубокую сковороду, залить горячим куриным бульоном, положить пряности, тушить под крышкой до полуготовности. Затем на мясо положить кольца жареного лука, влить сметану, тушить до готовности. Перед окончанием приготовления блюдо посыпать тертым сыром и запечь.

Отбивные котлеты из кролика

Компоненты

Небольшая тушка кролика – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Яйца сырые – 1–2 шт. Масло топленое – 3–4 столовые ложки Мука пшеничная – 2 столовые ложки Молоко – 0,5 стакана Хлеб белый – 3 ломтика Сухари панировочные – 0,75 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

От тушки кролика отделить ножки вместе с мясом. С оставшейся тушки срезать мясо, пропустить его через мясорубку вместе с луком, чесноком и размоченным в молоке и отжатым хлебом. В фарш добавить соль и перец и тщательно перемешать.

Мясо на ножках хорошо отбить, посолить и поперчить. Получается 4 отбивных котлеты. На каждую котлету положить порциями приготовленный фарш, посыпать его мукой, смазать взбитым яйцом, запанировать в молотых сухарях, обжарить на сковороде в топленом масле, затем завернуть в смазанную маслом фольгу, поместить в прогретую духовку и довести котлеты до готовности.

Кролик, тушенный в сметанном соусе

Компоненты

Мясо кролика – 1,5 кг Масло топленое – 3–4 столовые ложки Мука пшеничная – 2 столовые ложки Лук репчатый – 4 шт. Горчица столовая – 2 столовые ложки Сметана – 1 стакан Мясной бульон – 1 стакан Чеснок – 3–4 зубчика Лавровый лист – 2 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо разрезать на порционные куски, обмазать горчицей и выдержать 1 час в холодильнике, затем горчицу удалить, мясо посолить и поперчить, обвалять в муке, обжарить в масле и сложить в сотейник, добавить мелко нарубленный чеснок и пряности, сверху положить нарезанный кольцами лук. Смешать сметану с бульоном, залить этой смесью блюдо, положить оставшееся масло и тушить под крышкой до мягкости мяса.

Кролик, тушенный в молоке

Компоненты

Мясо кролика – 800 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Масло топленое – 70 г Молоко – 2 стакана Перец душистый – 5–6 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо разрубить на порционные куски. Лук и морковь почистить, нашинковать и обжарить в масле. В большой глиняный горшок положить куски кролика, сверху – жареные овощи, добавить пряности, посолить и залить горячим кипяченым молоком. Заполненный горшок накрыть крышкой, поставить в духовку, тушить мясо при слабом кипении до его мягкости.

Подавать со свежей зеленью и картофельным или рисовым гарниром.

Кролик в кисломолочном соусе

Компоненты

Мясо кролика – 1,2 кг Лук репчатый – 3 шт. Помидоры – 4–5 шт. Масло топленое – 1–2 столовые ложки Молоко кислое – 1 стакан Бульон из домашней птицы – 2 стакана Мука – 2 столовые ложки Яйца сырые – 2 шт. Лавровый лист – 2 шт. Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Мясо кролика разрубить на порционные куски, посолить, поперчить, обжарить в масле, сложить в смазанный маслом большой керамический горшок.

Лук почистить и нашинковать кольцами. Поверх кролика уложить кольца лука, затем положить кружочки помидоров.

Блюдо залить бульоном, горшок накрыть, поставить в прогретую духовку и тушить почти до готовности. Смешать кислое молоко с мукой и яйцами, посолить.

Блюдо вынуть из духовки, залить приготовленной смесью из кислого молока и яиц, поставить в духовку и довести до полной готовности. Подавать мясо с соусом и с рисовым или картофельным гарниром.

Шницель из кролика под соусом

Компоненты

Мясо кролика без костей – 500 г Чеснок – 2–3 зубчика Лук репчатый – 1 шт. Уксус столовый – 2 столовые ложки Масло топленое – 3–4 столовые ложки Яйца сырые – 1–2 шт. Сухари молотые – 0,75 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Для соуса

Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Зелень петрушки – 1 маленький пучок Масло растительное – 0,3 стакана Томатный соус – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком. Фарш полить уксусом, поперчить, посолить, перемешать, сформировать из него котлеты, обмакнуть во взбитые яйца, обвалять в сухарях и жарить с обеих сторон на сковороде в топленом масле.

Приготовить соус: морковь нарезать тонкими кружочками, лук нарезать кубиками. Зелень мелко порубить. Подготовленные овощи и зелень обжарить в растительном масле, добавить томатный соус, перемешать и потушить под крышкой. Приготовленным соусом полить горячие шницели и подать вместе с картофельным или рисовым гарниром.

Заливное из кролика

Компоненты

Мясо кролика – 1,5 кг Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Лимон – 0,5 шт. Желатин – 20 г Зелень сельдерея или петрушки – 1 пучок Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный – 7–8 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо кролика разрубить на куски, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить на небольшом огне около 3 часов, добавив целую очищенную луковицу и целую очищенную морковь, соль и пряности.

Желатин замочить в небольшом количестве холодной воды для набухания. Разваренное мясо отделить от костей, выложить в эмалированный лоток, украсить кружочками вареной моркови, колечками сваренного лука и кружочками лимона, можно положить веточки свежей зелени. Бульон, в котором варился кролик, процедить. Набухший желатин развести в горячем бульоне, перемешать с оставшимся бульоном и залить им мясо с овощами. Блюдо поставить в прохладное место для застывания.

Кролик с гарниром из брюквы

Компоненты

Мясо кролика – 1,5 кг Шампиньоны мелкие – 400 г Лук репчатый маленький – 16 шт. Брюква – 400 г Редис маленький – 10 шт. Масло топленое – 100 г Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Луковицы почистить и целиком обжарить в масле до золотистого цвета, затем отварить в 0,5 л воды, добавить соль и перец. Шампиньоны обжарить в масле до готовности.

У редиски отрезать хвостики, разрезать каждую на 4 части, опустить в кипяток на 3–4 минуты и откинуть на сито.

Брюкву почистить, разрезать на 4 части и отварить в течение 5–7 минут в небольшом количестве подсоленной воды.

Кролика разрезать на порционные куски, обжарить в масле, посолить и поперчить, затем выложить в смазанный маслом керамический горшок, накрыть крышкой, поставить в духовку и постепенно нагреть до 200 градусов. Выдержать 10–15 минут. Потом в горшок к мясу добавить луковицы, грибы и редис. Накрыть крышкой и довести до готовности в течение 10 минут.

Отварную брюкву обжарить на сковороде в масле, посолить и поперчить, еще немного прожарить и подавать как гарнир к кролику с овощами.

Запеканка из кролика и фасоли

Компоненты

Отварное мясо кролика – 1 кг Белая фасоль – 150 г Яйца – 4 шт. Масло топленое – 3 столовые ложки Сметана – 1,5 стакана Сыр тертый – 4–5 столовых ложек Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Белую фасоль вымачивать 10–12 часов, затем воду слить, налить свежую и отварить вместе с луком и пучком зелени в течение 50 минут, в середине варки фасоль посолить. Готовую

фасоль откинуть на сито, дать стечь воде, протереть через сито. В пюре добавить сметану, 2 яйца, 1–2 столовые ложки топленого масла, посолить и поперчить, тщательно перемешать до однородного состояния.

Мясо кролика разрезать на порционные куски, уложить в смазанную масло форму для запекания, сверху положить пюре из фасоли, залить двумя взбитыми яйцами, посыпать тертым сыром, положить оставшееся масло, поместить в прогретую духовку и запечь.

Кролик, запеченный с яблоками

Компоненты

Мясо кролика – 800 г Лук репчатый – 2–3 шт. Яблоки – 3–4 шт.

Уксус столовый – 2 столовые ложки Масло растительное – 0,5 стакана Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, сбрызнуть уксусом, посыпать мелко нарубленным луком, перемешать и выдержать на холоде около 1 часа. Затем промаринованное мясо вместе с луком посолить, выложить на смазанную маслом фольгу, сверху положить нарезанные четвертинками яблоки, посыпать рубленой зеленью. Мясо с яблоками плотно завернуть в фольгу и запечь.

Праздничный рулет по-татарски

Компоненты

Тушка кролика – 1 шт. Яйца, сваренные вкрутую – 4–5 шт. Лимон – 0,5 шт. Маслины консервированные – 100 г Хрен свежий тертый – 0,5 столовой ложки Аджика – 2 столовые ложки Масло топленое – 3–4 столовые ложки Уксус столовый – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо кролика отделить от костей, хорошо отбить, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом, оставить на 30 минут. Затем верхний слой мяса смазать смесью аджики с хреном, положить рубленые яйца и маслины, сбрызнуть растопленным маслом. Мясо туго свернуть рулетом, обвязать прочной ниткой, сверху обильно смазать топленым маслом, выложить на смазанный маслом противень и запекать в прогретой духовке около 50 минут при 180 градусах. Рулет во время запекания часто смазывать топленым маслом или сметаной. Готовый рулет выложить на блюдо, немного остудить, нарезать ломтиками, украсить зеленью

и подать на стол.

Рыбные блюда

Рыба, тушенная с картофелем

Компоненты

Филе морской рыбы – 500 г Масло растительное – 0,25 стакана Картофель – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Бульон куриный – 1–1,5 стакана Мука пшеничная – 1–2 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать небольшими кусочками, слегка обжарить в масле. Морковь и лук почистить, морковь натереть на крупной терке, лук нарезать соломкой, овощи также слегка обжарить в масле. Картофель почистить, нарезать соломкой и отдельно обжарить в масле.

Затем обжаренную рыбу посолить, поперчить, выложить в сотейник, добавить пряности, на рыбу положить жареные овощи, сверху положить картофель и залить горячим процеженным бульоном. Блюдо тушить на небольшом огне до готовности. Готовую рыбу с овощами выложить на блюдо. Образовавшийся при тушении сок заправить поджаренной на масле мукой, довести до кипения и снять с огня. Приготовленной подливой полить блюдо и подать на стол.

Рыба по-татарски

Компоненты

Тушка выпотрошенной рыбы – 700 г Картофель – 600 г Морковь – 2–3 шт. Лук репчатый – 1 шт. Яйца, сваренные вкрутую – 2 шт. Яйцо сырое – 1 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Сухари молотые – 0,5 стакана Огурец соленый – 1 шт. Рубленая зелень петрушки – 2–3 столовые ложки Чеснок – 2 зубчика Сыр тертый – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить фарш: порубить вареные яйца, соленый огурец, луковицу и чеснок, смешать с рубленой зеленью, сыром и сухарями.

Тушку рыбы очистить от чешуи, хорошо промыть, обсушить, начинить ее приготовленным фаршем, зашить брюшко, уложить на смазанный масло противень. Картофель и морковь почистить, нарезать ломтиками, немного посолить, уложить вокруг рыбы. Рыбу с картофелем и морковью полить растительным маслом, влить стакан воды, поставить противень с рыбой в прогретую духовку и жарить на небольшом огне около 1 часа. Блюдо периодически поливать выделившимся соком. Как только рыба будет готова, ее верхнюю часть смазать взбитым яйцом и запечь.

Рыба, тушенная с хреном

Компоненты

Филе морской рыбы – 400 г Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Сметана – 1 стакан Хрен свежий тертый – 1 столовая ложка Мука – 1 столовая ложка Рыбный бульон – 1 стакан Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать порционными кусками, слегка обжарить в масле, посолить, поперчить и выложить в сотейник. Лук почистить, нарезать соломкой, также обжарить в масле и выложить на рыбу. Сметану смешать с мукой и тертым хреном, подлить немного бульона, залить этой смесью рыбу и потушить под крышкой до готовности.

Кефаль в ореховом соусе

Компоненты

Тушка кефали – 700 г Помидоры – 3 шт. Лук репчатый – 2 шт. Зелень сельдерея, укропа и петрушки – по 1 небольшому пучку

Масло растительное – 0,5 стакана Орехи грецкие молотые – 3–4 столовые ложки Чеснок – 2 зубчика Сметана – 0,5 стакана Рыбный бульон – 1 стакан Мука – 2–3 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать небольшими порционными кусочками, посолить, поперчить, обвалять в муке, обжарить в глубокой сковороде в масле. Лук почистить, мелко нарезать, отдельно обжарить в масле и выложить на рыбу. Помидоры нарезать дольками, зелень мелко порубить и вместе с помидорами положить поверх рыбы.

Чеснок растолочь, смешать с оставшимся маслом и сметаной, добавить молотые орехи и оставшуюся муку, влить горячий бульон, перемешать, посолить, поперчить и залить этой смесью рыбу с овощами. Тушить блюдо под крышкой на небольшом огне до готовности рыбы.

Треска, тушенная с капустой

Компоненты

Филе трески – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Капуста белокочанная – 300 г Паста томатная – 1 столовая ложка Масло растительное – 5 столовых ложек Мука – 1–2 столовые ложки Рыбный бульон – 1 стакан Перец душистый – 7–8 горошин Лавровый лист – 2 шт. Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить, мелко нарезать, обжарить на глубокой сковороде в растительном масле, добавить томатную пасту и еще немного прожарить, затем добавить нашинкованную капусту, влить несколько столовых ложек кипятка, перемешать и потушить под крышкой почти до готовности капусты.

Рыбу нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить, обвалять в муке, отдельно прожарить в растительном масле, выложить поверх тушеных овощей, добавить пряности, залить горячим бульоном и тушить до мягкости рыбы и капусты.

Рыба, запеченная с луком и чесноком

Компоненты

Филе морской рыбы – 700 г Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 5–6 зубчиков Масло растительное – 2–3 столовые ложки Кетчуп татарский – 3–4 столовые ложки Зелень петрушки рубленая – 2–3 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, обжарить в растительном масле до полуготовности. Лук почистить, нарезать кольцами, обжарить в масле до золистого цвета. Чеснок очистить от шелухи, растолочь, смешать с кетчупом. Приготовленным соусом обмазать куски рыбы, уложить ее на смазанную маслом фольгу, сверху положить жареный лук, посыпать рубленой петрушкой, завернуть в фольгу и запекать в прогретой духовке или гриле до готовности, примерно 15–20 минут. Подавать с картофельным или рисовым гарниром.

Речная рыба, запеченная с омлетом

Тушка речной рыбы (сома, карпа, щуки) – 600–700 г Лук репчатый – 2–3 шт. Майонез – 0,5 стакана Уксус столовый – 3 столовые ложки Куриный или рыбный бульон (можно воду) – 1 стакан Мука – 3–4 столовые ложки Масло растительное – 3–4 столовые ложки Сухая приправа для рыбы – 2 чайные ложки Яйца – 5 шт. Сметана – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу разделать, очистить от чешуи, хорошо промыть, разрезать на порционные куски, смочить уксусом и положить на 2–3 часа в холодильник. Затем рыбу посолить, обвалять в муке, обжарить в масле до полуготовности, уложить в смазанную маслом форму для запекания. Нарезанный кольцами лук обжарить в масле и выложить поверх рыбы. Оставшуюся муку смешать со сметаной, приправой и бульоном, полученной смесью залить рыбу, поставить в прогретую духовку и запекать. Перед окончанием запекания блюдо залить взбитыми яйцами и запечь до готовности.

Рыбное тэбэ

Компоненты

Тушка карпа – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Сметана – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку рыбы выпотрошить, очистить от чешуи, хорошо промыть, посолить, поперчить, уложить на смазанную маслом сковороду, полить сметаной и поставить на 20 минут в прогретую духовку. Лук почистить, нашинковать тонкими кольцами. Протомленную рыбу вынуть из духовки, положить на рыбу кольца лука и опять поставить в духовку на 15–20 минут. Подавать на стол горячим.

Рыба, тушенная с овощами

Компоненты

Филе морской рыбы – 500 г Бульон рыбный – 1,5–2 стакана Лук репчатый – 2 шт. Картофель – 4–5 шт. Морковь – 1 шт. Перец сладкий – 2 шт. Помидоры – 2 шт. Чеснок – 3 зубчика Масло растительное – 3 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить, обжарить в масле, выложить в сотейник. Лук и морковь почистить, мелко нашинковать, обжарить в масле и выложить на рыбу.

Картофель почистить, нарезать соломкой. Сладкий перец очистить от семян, нашинковать соломкой. Помидоры нарезать тонкими дольками. Чеснок очистить от шелухи и мелко порубить. Все подготовленные овощи немного посолить и выложить слоями поверх рыбы, посыпать чесноком. Блюдо залить горячим бульоном, поставить на небольшой огонь и тушить под крышкой до готовности.

Рагу из рыбы, яблок и овощей

Компоненты

Филе морской рыбы – 0,5 кг Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Яблоки кислые – 3–4 шт. Перец сладкий – 2 шт. Рубленая зелень петрушки – 3–4 столовые ложки Рубленый зеленый лук – 3–4 столовые ложки Масло растительное – 2–3 столовые ложки Масло топленое – 1 столовая ложка Сметана – 0,5 стакана Вода или бульон (рыбный или куриный) – 1 стакан Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 5–6 горошин Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать небольшими кусочками, слегка обжарить в масле, посолить, поперчить и выложить в сотейник.

Овощи почистить, репчатый лук и перец нарезать кольцами, морковь – кружочками. Затем репчатый лук и морковь обжарить в масле и выложить на рыбу, сверху положить нарезанный кольцами сладкий перец, все посыпать рубленой петрушкой и зеленым луком. Влить горячую подсоленную воду, положить пряности, тушить рыбу несколько минут на небольшом огне. Яблоки очистить от кожуры, разрезать на четвертинки, удалить семена, нарезать дольками, положить в сотейник поверх овощей, полить сметаной, положить топленое масло и тушить блюдо до разваривания яблок.

Рыба с овощами по-татарски

Компоненты

Филе морской рыбы – 500 г Картофель – 500 г Помидоры – 2 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Вода – 0,5 стакана Кунжутное масло – 0,5 стакана Зелень кинзы – 1 пучок Лавровый лист – 1 шт. Перец черный – 7–8 горошин Гранатовый сок – 3–4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать небольшими кусочками. Картофель почистить и нарезать кружочками. Лук нарезать кольцами. Помидоры нарезать дольками. Обжарить в кунжутном масле по отдельности картофель, лук, помидоры и рыбу, уложить все слоями в глубокую сковороду, каждый слой немного посолить, влить горячую воду, положить пряности и тушить блюдо до готовности. Как только жидкость выпарится, выложить рыбу с овощами на блюдо и полить гранатовым соком.

Запеканка рыбная с гречкой

Компоненты

Филе трески – 500 г Каша гречневая – 1,5–2 стакана Лук репчатый – 2 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Масло растительное – 4 столовые ложки Яйца сырые – 2–3 шт. Молоко – 0,25 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать кусочками, посолить, поперчить, обжарить в растительном масле до румяной корочки. Лук нашинковать, поджарить в растительном масле, смешать с кашей, положить сливочное масло и тщательно перемешать.

В смазанную маслом форму для запекания выложить половину гречневой каши с луком, разровнять слой, на него положить жареную рыбу, сверху положить оставшуюся кашу с луком, разровнять верхний слой, залить взбитыми с молоком яйцами, поставить в прогретую духовку, накрыть фольгой и жарить около 15 минут.

Запеканка рыбная с картофелем

Компоненты

Филе морской рыбы – 700 г Картофель – 700 г Лук репчатый – 2 шт. Яйца сырые – 2 шт. Масло топленое – 3–4 столовые ложки Сухари молотые – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать маленькими кусочками, прожарить до румяной корочки в масле. Отдельно обжарить нарезанный кольцами лук.

Картофель отварить в кожуре, почистить, пропустить через мясорубку, добавить в фарш яйца, масло, перец и соль и хорошо перемешать.

В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму для запекания выложить картофельный фарш, на него положить слой рыбы, сверху положить кольца лука, полить оставшимся маслом. Блюдо поставить в горячую духовку и запечь.

Стерлядь запеченная

Компоненты

Тушка стерляди – 1 шт. Сметана – 1 стакан Сыр тертый – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку рыбы выпотрошить, удалить жабры и плавники, очистить от чешуи, хорошо промыть, обсушить полотенцем. Подготовленную тушку нарезать порционными кусками, посолить, поперчить снаружи и внутри, смазать сметаной, уложить на смазанный маслом противень, запечь в духовке при высокой температуре, не ниже 250 градусов, до получения румяной корочки. Чтобы рыба не сгорела, ее необходимо часто смазывать сметаной. В конце жарки рыбу посыпать тертым сыром и запечь.

Окунь, запеченный с овощами и омлетом

Компоненты

Филе морского окуня – 500 г Уксус столовый – 1–2 столовые ложки Морковь – 1–2 шт. Репа средняя – 2 шт. Тыква – 200 г Мука – 3–4 столовые ложки Сметана – 1 стакан Масло топленое – 2 столовые ложки Яйца сырые – 3 шт. Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть уксусом и выдержать в холодильнике 30 минут. Затем рыбу посолить, поперчить, обвалять в муке, обжарить в топленом масле и выложить в сотейник. На оставшемся масле обжарить натертую на крупной терке морковь и выложить на рыбу. Остальные овощи почистить, натереть на крупной терке и добавить к рыбе. В сметану влить немного кипяченой воды, добавить две столовые ложки муки, перемешать и залить этим соусом рыбу с овощами. Блюдо тушить на небольшом огне до полной готовности. Как только соус загустеет, залить рыбу взбитыми яйцами и запечь в прогретой духовке.

Судак в яблочном соусе

Компоненты

Филе судака – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Яблоки антоновские – 2 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Мука – 3 столовые ложки Бульон куриный или рыбный – 2 стакана Перец душистый – 5–6 горошин Зелень петрушки – 1 пучок Лавровый лист – 1–2 шт. Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить со всех сторон в масле. На оставшемся масле обжарить нарезанный соломкой репчатый лук. Жареную рыбу выложить вместе с луком в сотейник. Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину, очистить от кожицы, мелко нарезать, положить поверх рыбы.

В бульоне развести столовую ложку муки, влить в сотейник с рыбой, поставить на плиту, довести на среднем огне до кипения, убавить огонь, положить пряности и тушить блюдо до готовности. Готовую рыбу с луком выложить на порционные тарелки, полить яблочным соусом, посыпать рубленой петрушкой и подать на стол.

Рыба, запеченная с фасолью и омлетом

Компоненты

Филе морской рыбы – 600 г Мука – 2 столовые ложки Лук репчатый – 2 шт. Зеленые стручки фасоли – 400 г Масло растительное – 4 столовые ложки Яйца сырые – 4–5 шт. Перец красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Стручки фасоли отварить в подсоленной воде до готовности и откинуть на сито.

Филе рыбы нарезать на порционные куски, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить со всех сторон в масле. Обжаренную рыбу вместе с маслом сложить в глубокую сковороду. Почистить и мелко нарезать лук, обжарить в масле и выложить на рыбу. Сверху положить отваренные стручки фасоли, добавить немного горячего бульона, в котором варилась фасоль. Сковороду накрыть крышкой и тушить блюдо до готовности рыбы. Затем блюдо залить взбитыми яйцами и запечь в духовке.

Судак, тушенный с перцем и луком

Компоненты

Судак – 500 г Лук репчатый – 3 шт. Перец сладкий – 3 шт. Помидор – 1 шт. Масло растительное – 4 столовые ложки Мука – 2 столовые ложки Чеснок – 3 зубчика Бульон рыбный – 1,5–2 стакана Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу выпотрошить, отделить голову и хвост, филе отделить от костей и нарезать на порционные куски. У головы удалить жабры и глаза. Из головы, хвоста и костей сварить бульон. Куски рыбного филе посолить и поперчить, обвалять в муке, обжарить в масле на сковороде до полуготовности, выложить на смазанную маслом глубокую сковороду. Лук почистить, нарезать полукольцами, обжарить в масле, добавить нашинкованный соломкой сладкий перец, немного прожарить вместе с луком, затем добавить очищенный от кожицы и нарезанный дольками помидор и прожарить еще некоторое время, выложить на рыбу, блюдо залить горячим подсоленным бульоном, посыпать рубленым чесноком и тушить на небольшом огне до готовности. Подавать с картофельным гарниром.

Жареный судак в сметане

Компоненты

Филе судака – 800 г Масло растительное – 0,5 стакана Мука пшеничная – 4 столовые ложки Сметана – 2 стакана Зелень петрушки – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать ломтиками, посолить, поперчить, обвалять в муке, обжарить в масле, положить на 5 минут в прогретую духовку, затем выложить на блюдо, залить сметаной и посыпать мелко нарубленной петрушкой.

Рыба, запеченная с морковью

Компоненты

Тушка морской рыбы – 600 г Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2 зубчика Лимонный сок – 2 столовые ложки Масло растительное – 2–3 столовые ложки Зелень петрушки и укропа – по 1 маленькому пучку Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку рыбы нарезать порционными кусками, натереть растительным маслом. Морковь почистить и натереть на мелкой терке. Лук очень мелко нарезать. Чеснок растолочь. Смешать морковь с луком и чесноком, добавить лимонный сок, тщательно перемешать. Приготовленный пастой смазать куски рыбы, выдержать в холодильнике 1 час. Затем рыбу вместе с маринадной пастой выложить на смазанную маслом фольгу, посолить, поперчить, посыпать мелко нарубленной зеленью, полить маслом, завернуть в фольгу и запечь в прогретой духовке до готовности.

Скумбрия маринованная

Компоненты

Скумбрия без головы – 500–600 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Корень петрушки – 1–2 шт. Масло растительное – 0,25 стакана Уксус столовый – 150 мл Вода – 150 мл Перец душистый – 8-10 горошин Лавровый лист – 2 шт. Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Вскипятить воду, положить в нее нашинкованную морковь, корень петрушки и лук, добавить по вкусу соль и сахар, вскипятить, положить пряности и варить до готовности овощей. В конце приготовления влить в бульон уксус, довести до кипения и снять с огня.

Рыбу выпотрошить, удалить плавники и жабры, хорошо промыть, нарезать кусочками, посолить, обжарить на сковороде в растительном масле.

Охлажденную рыбу выложить слоями в стеклянную банку, залить охлажденным маринадом и поставить в прохладное место.

Манты рыбные

Компоненты

Филе морской рыбы – 350 г Лук репчатый – 2 шт. Яйцо – 1 шт. Молотый черный и красный перец – по 0,5 чайной ложки Зелень укропа – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Для теста

Мука пшеничная – 250 г Вода кипяченая – 0,5 стакана Яйцо сырое – 1 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу с луком пропустить через мясорубку, в фарш добавить яйцо, перец, рубленую зелень и соль и вымесить до однородного состояния.

Из муки, подсоленной воды и яйца замесить тесто, раскатать его в очень тонкий пласт, нарезать квадратами, раза в 3–4 большими чем для пельменей. На середину этих квадратов выложить порциями приготовленный фарш, квадраты свернуть конвертом, края защипать, оставить на 15–20 минут на воздухе. Затем манты отварить на пару.

Солянка рыбная

Компоненты

Филе речной рыбы – 600 г Капуста квашеная – 400 г Лук репчатый – 2 шт. Огурцы соленые – 2–3 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Мука пшеничная – 1 столовая ложка Рыбный или овощной бульон – 1,5 стакана Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 6–7 горошин Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Соленые огурцы нарезать мелкими кубиками.

Квашеную капусту отжать и обжарить в масле на сковороде, добавить измельченный лук и еще немного прогреть, затем добавить измельченные огурцы, перемешать и тушить 10–15 минут. Половину тушеной овощной смеси переложить в смазанный маслом сотейник, на нее положить жареные кусочки рыбы, а сверху – оставшуюся половину овощной смеси, залить горячим бульоном, добавить пряности, тушить под крышкой на небольшом огне до готовности капусты.

Рыба в огуречном рассоле

Компоненты

Филе морской рыбы – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Соленый огурец – 1 шт. Огуречный рассол – 0,5 стакана Рыбный бульон – 2 стакана Мука – 1 столовая ложка Масло растительное – 4 столовые ложки Соль – по вкусу *Способ приготовления*

Филе рыбы нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю и слегка потушить в 5 столовых ложках огуречного рассола.

Лук нашинковать и обжарить в растительном масле. В глубокую сковороду положить тушеную рыбу, нарезанный кубиками соленый огурец, жареный лук и залить приготовленным соусом. Для приготовления соуса нужно муку прожарить с оставшимся количеством масла, остудить, осторожно разбавить рыбным бульоном, добавить огуречный рассол и перемешать.

Долма с рыбой

Компоненты

Филе трески – 300 г Лук репчатый – 1–2 шт. Виноградные листья – 200 г Масло растительное – 3 столовые ложки Вода – 0,5 л Томатный соус или сметана – 1 стакан Зелень кинзы – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в масле, затем обжарить мелко нарезанный лук и смешать с рыбой.

Черешки виноградных листьев зачистить, листья пропарить в пароварке, немного обсушить и разложить на столе. На каждый лист выложить порциями рыбу с луком, посыпать рубленой зеленью и завернуть конвертиком. Долму опустить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Затем вынуть шумовкой, выложить на блюдо, полить сметаной или томатным соусом, посыпать рубленой кинзой.

Рыба заливная по-татарски

Компоненты

Рыба – 1,5 кг Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Яйца, сваренные вкрутую – 2 шт. Консервированный зеленый горошек – 2–3 столовые ложки Желатин – 25–30 г Рыбный бульон – 1 л Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 7 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Вскипятить воду, положить в нее целиком очищенный лук и морковь, добавить пряности и соль и варить до готовности овощей. Рыбу нарезать кусками. Вареные овощи вынуть из бульона, в бульон положить рыбу, варить до готовности, не давая бульону сильно кипеть.

Отварную рыбу вынуть из бульона, остудить. Бульон варить до тех пор, пока он не выпарится примерно до объема 1 л, и процедить.

Развести желатин для набухания в остывшем бульоне, как только желатин набухнет, вылить его в горячий бульон, перемешать. Отлить часть бульона с желатином в противень, поставить на холод и дать застыть. На застывшее желе выложить кусочки рыбы, разложить кружочки моркови и яиц, выложить зеленый горошек, украсить веточками зелени, залить оставшимся бульоном и дать полностью застыть.

Праздничное заливное блюдо

Компоненты

Филе семги – 250 г Филе судака – 250 г Филе щуки – 200 г Желатин – 2 столовые ложки Бульон рыбный – 1 л Майонез – 1 стакан Рыбный бульон с разведенным желатином – 1,5 стакана Лимон – 0,5 шт. Морковь отварная – 1 шт. Зелень кинзы и петрушки – по нескольку веточек Соль – по вкусу

Способ приготовления

Филе щуки отварить в небольшом количестве воды до готовности. Филе судака и семги нарезать небольшими кусочками, немного проварить в небольшом количестве рыбного бульона.

Желатин замочить в холодной воде для набухания. Как только желатин набухнет, залить его бульоном, прогреть до полного растворения желатина, но до кипения не доводить. От прозрачного желированного бульона отлить полтора стакана, оставшийся объем разделить на 3 части. Чтобы бульон не застывал, держать его в тепле.

Первую часть прозрачного желированного бульона вылить в форму, вынести на холод для застывания, на застывший слой выложить кусочки судака.

Смешать майонез с полутора стаканами желированного бульона, половину этой белой майонезной смеси вылить в форму на слой судака, вынести на холод и дать застыть, на застывший слой выложить кусочки семги и залить второй частью прозрачного желированного бульона, вынести на холод и дать застыть. На второй застывший слой выложить филе щуки, залить оставшейся половиной белого майонезного желе, вынести на холод и дать застыть. Затем застывший слой украсить кружочками вареной моркови и лимона, веточками зелени и залить оставшимся прозрачным желированным бульоном. Получается многослойное заливное блюдо.

Супы

Суп с бараньими ребрышками

Компоненты

Бараньи ребрышки – 700 г Рис – 0, 5 стакана Лук репчатый – 1 головка Морковь среднего размера – 1 шт. Картофель – 2 шт. Перец черный – 5–6 горошин Лист лавровый – 2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Баранину, предварительно обжарив в собственном жире, уложить в кастрюлю, залить горячей водой, поставить на плиту, довести до кипения и варить на небольшом огне до полной готовности. Овощи почистить, морковь и картофель нашинковать соломкой, лук нарезать колечками. Морковь и лук обжарить в жире, оставшемся от прожаривания баранины.

Как только мясо сварится до полуготовности, в суп добавить нарезанный соломкой картофель, проварить 5-10 минут, добавить перебранный и промытый рис, пряности, затем положить в суп жареные овощи и посолить по вкусу. Готовую баранину вынуть из супа, отделить от костей, нарезать кусочками, положить в суп и проварить несколько минут.

Бозбаш (суп из баранины)

Компоненты

Баранина – 600 г Горох бараний (нут) – 4 столовые ложки Картофель – 400 г Лук репчатый – 2 шт. Айва – 2 шт. Сало курдючное – 2 столовые ложки Зелень базилика – 2–3 стебля Зелень петрушки – 2–3 стебля Душистый перец – 5–6 горошин Лук зеленый – 1 пучок Имбирь молотый – 1 чайная ложка Ягоды барбариса молотые – 2 чайные ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарубить на порционные куски, посолить, поперчить, обжарить на сковороде в собственном жире до румяной корочки и выложить в кастрюлю. Лук почистить, нашинковать, также прожарить в сале и положить в кастрюлю к мясу, добавить вымоченный горох, положить пряности, влить кипяток, кастрюлю накрыть крышкой, поставить в прогретую духовку и варить около 1 часа. Затем в суп положить нарезанную дольками айву, нарезанный кубиками картофель и проварить еще около 30–40 минут, в конце приготовления в суп положить зелень и проварить еще 5–7 минут.

Бозбаш-кюфта (суп с бараньими фрикадельками)

Компоненты

Для фрикаделек

Баранина с косточкой – 800 г Лук репчатый – 1–2 шт. Алыча сушеная без косточек – 1 стакан Яйцо сырое – 1 шт. Рис отварной – 0,75 стакана Зелень петрушки и кинзы – по 1 маленькому пучку Соль и молотый перец – по вкусу *Для супа*Лук репчатый – 2 шт. Горох бараний (нут) – 2 столовые ложки Картофель – 2–3 шт. Сало баранье – 1–2 столовые ложки Ягоды барбариса молотые – 2 чайные ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 7 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Нут предварительно замочить в холодной воде. Срезать мясо с костей. Из костей сварить бульон. Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку. В фарш добавить отварной рис, яйцо, по 1 столовой ложке рубленой зелени, соль и перец, вымесить до однородного состояния и выдержать 30 минут в холодильнике. Затем из фарша сформировать фрикадельки, внутрь каждой фрикадельки положить по одной алыче.

Из бульона вынуть кости. В кипящий мясной бульон положить размоченный горох, нарезанный кубиками картофель и мелко нарезанную луковицу, варить до готовности гороха. Затем в суп положить приготовленные фрикадельки и пряности и варить в кипящем супе около 10–15 минут.

Вторую луковицу мелко порубить, обжарить ее в бараньем жире. Готовый суп заправить жареным луком, проварить 1–2 минуты, снять с огня, выдержать 10–15 минут, разлить по тарелкам, посыпать рубленой зеленью и подать на стол.

Кюфта-шурпа (суп с фрикадельками)

Компоненты

Баранина с костями – 700 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Картофель – 400 г Помидоры красные – 250 г Бараний горох (нут) – 3 столовые ложки Рис – 0,3 стакана Паста томатная – 1 столовая ложка Бараний жир – 50 г Яйца сырые – 1–2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину залить холодной водой и отварить до готовности. Готовое мясо вынуть из бульона, отделить от костей, дважды пропустить через мясорубку, смешать с рисом, добавить соль, перец и яйца, тщательно перемешать. Из приготовленного фарша сформировать фрикадельки.

Горох залить половиной объема охлажденного мясного бульона, оставить для набухания. Как только горох набухнет, варить в бульоне до готовности. Рис отварить до полуготовно-сти.

Оставшуюся половину бульона довести до кипения, положить в кипящий бульон нарезанный кубиками картофель, довести до кипения, затем добавить жареный лук и морковь, положить нарезанные дольками помидоры и томатную пасту, влить отвар, в котором варился горох, положить мясные фрикадельки, довести суп до кипения и варить на небольшом огне до готовности.

Токмач (суп-лапша)

Компоненты

Говядина – 500 г Картофель – 3–4 шт. Морковь – 1–2 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Лапша домашняя – 250 г Соль – по вкусу

Для лапши

Мука пшеничная – 500 г Жидкость (вода или мясной бульон) – 0,5 стакана Яйцо сырое – 1 шт. Соль – по вкусу (около 15 г)

Способ приготовления

Приготовить лапшу: муку просеять, насыпать горкой на стол, сделать в муке углубление, влить холодную жидкость, вбить яйцо, добавить соль и вымесить крутое тесто. Тесто разрезать на небольшие шарики. Каждый шарик очень тонко раскатать и оставить на 15–20 минут для подсушки. Затем подсушенное тесто нарезать тонкой соломкой или другими фигурками: ромбиками, квадратиками и т. д.

Мясо отварить с пряностями до готовности и вынуть из бульона. В кипящий бульон положить нарезанный кружочками картофель, кружочки моркови и нашинкованный кольцами лук. Через 30 минут в суп добавить лапшу, как только лапша всплывет, проварить еще 2 минуты и снять с огня.

Отварное мясо нарезать поперек волокон порционными кусками, положить в тарелки, залить горячим супом и подать на стол.

Фасолевый суп с бараниной и лапшой

Компоненты

Для супа

Бараньи ребрышки – 750 г Лук репчатый – 2 шт. Фасоль сухая – 1 стакан Сало курдючное – 150 г Молоко кислое – 1 стакан Соль и красный молотый перец – по вкусу

Для лапши

Мука пшеничная – 1 стакан Яйцо – 1 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

В просеянную муку насыпать чуть-чуть соли, добавить яйцо и немного воды и замесить крутое тесто. Тесто хорошо вымесить, раскатать в тонкий пласт, присыпать мукой, сложить его в несколько слоев и нарезать тонкую лапшу. Лапшу затем подсушить на воздухе.

Фасоль предварительно вымочить в течение 3 часов в холодной воде.

Баранину нарезать кусками, положить в кастрюлю, добавить фасоль, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить на среднем огне около 1 часа. Лук нашинковать соломкой и обжарить в курдючном сале. В кипящий суп с мясом и фасолью положить домашнюю лапшу и жареный лук, посолить, поперчить, перемешать и варить на небольшом огне до мягкости мяса и фасоли. Готовый суп заправить кислым молоком и подать на стол.

Суп картофельный с говядиной

Компоненты

Говядина – 500 г Картофель – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 2 шт. Паста томатная – 2 столовые ложки Масло топленое – 4 столовые ложки Мясной бульон – 2 л Соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить, нашинковать и обжарить в масле. Сырое мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить в масле, добавить очищенную и натертую на крупной терке морковь, томатную пасту и прожарить все вместе 5 минут. Отдельно обжарить в масле нашинкованный лук.

Подготовленное мясо с морковью и луком сложить в кастрюлю, залить горячим мясным бульоном, довести до кипения и варить на небольшом огне до готовности.

Картофель почистить, нарезать соломкой, положить в кипящий бульон, посолить и поперчить по вкусу, варить суп еще около 20 минут.

Шулпа (бульон)

Компоненты

Шулпа (мясной бульон) – 3 стакана Говядина отварная – 200 г Лук репчатый – 1 шт. Картофель – 100 г Морковь – 100 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Вскипятить бульон, положить в него нашинкованную морковь и лук, кусок отварной говядины, посолить, поперчить и варить на небольшом огне до готовности овощей. Суп получится более нежным, если его протомить в горшочке, печке или духовке.

Шурпа по-татарски

Компоненты

Мякоть баранины – 200 г Мякоть говядины – 200 г Мякоть конины – 200 г Печень говяжья – 200 г Бульон костный – 2 л Лук репчатый – 2 шт. Огородная зелень – 1 пучок Кориандр молотый – 0,5 чайной ложки Лавровый лист – 2 шт. Перец черный – 7–8 горошин Катык – 1 стакан Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кубиками, положить в холодный бульон, довести до кипения, снять пену, варить на небольшом огне до готовности. Готовое мясо шумовкой вынуть из бульона, бульон процедить.

Печень нарезать небольшими кусочками, варить в процеженном бульоне около 20 минут, добавив пряности. Затем в бульон с печенью положить отварное мясо и рубленую зелень, проварить 2–3 минуты и снять с огня.

Лук почистить, нарезать кольцами, разложить в порционные тарелки, залить горячей шурпой и подать на стол. Отдельно подать катык.

Шурпа с поджаркой

Компоненты

Баранина – 500 г Говядина – 500 г Лук репчатый – 4 шт. Морковь – 2 шт. Картофель – 500 г Помидоры – 4 шт. Курдючное сало – 200 г Красный острый перец – 1 маленький стручок Огородная зелень – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Курдючное сало нарезать кубиками, вытопить в казане, убрать шкварки. Нашинковать лук, обжарить его в сале. К луку добавить нарезанное кусочками мясо, жарить вместе с луком до румяной корочки. Затем добавить натертую на терке морковь и жарить вместе с мясом. Положить нарезанные дольками помидоры, перемешать, прожарить несколько минут. Картофель нарезать кружочками, выложить в казан, положить стручок перца, залить горячей водой, перемешать, довести до кипения и варить до готовности. Перед окончанием приготовления суп посолить. Готовый суп разлить в тарелки, подать на стол со свежей зеленью и лепешками.

Суп с телятиной

Компоненты

Телятина – 500 г Картофель – 3 шт. Лук репчатый – 2 шт. Перец болгарский – 2 шт. Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Лавровый лист – 1–2 шт. Горький перец – 5–6 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Телятину положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, снять пену и варить до полной готовности. В кипящий бульон положить нарезанный кольцами лук, нарезанный кубиками картофель и сладкий перец, добавить пряности. За 5–7 минут до окончания приготовления добавить рубленую зелень, посолить и поперчить по вкусу.

Суп с мясом и гречкой

Компоненты

Говядина с косточкой – 500–600 г Картофель – 2 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Корень петрушки – 2–3 шт. Масло топленое – 1 столовая ложка Чеснок – 3 зубчика Гречка – 0,5 стакана Зелень укропа – 1 пучок Лист лавровый – 2 шт. Перец душистый – 5–6 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, на сильном огне довести до кипения, убавить огонь, снять пену и варить до полной готовности, за 20 минут до окончания варки бульон посолить.

Готовое мясо вынуть из бульона, бульон процедить и перелить в керамический горшок. Отварное мясо отделить от костей и нарезать соломкой.

Горшок с бульоном поставить в духовку и довести бульон до кипения.

В кипящий бульон положить тщательно промытую гречку и нарезанный кубиками картофель, варить 10–15 минут.

Лук, морковь и корень петрушки почистить, нашинковать, обжарить в масле.

В кипящий бульон положить жареные овощи, мясо, пряности, измельченную зелень и мелко порубленный чеснок. Варить 5-10 минут.

Суп с мясом и пшеном

Компоненты

Говядина – 600 г Пшено – 100 г Картофель – 500 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Масло топленое – 50 г Лавровый лист – 1 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, залить холодной водой и варить до готовности, не забывая снять пену.

Пшено хорошо промыть, положить в кастрюлю с мясом и продолжать варить. Незадолго до окончания приготовления в суп добавить нарезанный кубиками картофель. Нашинкованный лук и морковь обжарить в топленом масле и положить в суп, добавить лавровый лист и варить суп еще около 7-10 минут.

Суп с тыквой

Компоненты

Тыква очищенная – 400 г Лук репчатый – 1 шт. Зелень петрушки и сельдерея – по 1 пучку Бульон куриный – 1,2 л Молоко цельное – 1–1,5 стакана Перец красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Тыкву нарезать небольшими кусочками, добавить мелко нашинкованный лук и рубленую зелень, залить горячим куриным бульоном, довести до кипения и варить на небольшом огне 15 минут. Затем в суп влить горячее молоко, перемешать, посолить, поперчить по вкусу и проварить еще несколько минут.

Суп с тыквой, картофелем и пшеном

Компоненты

Тыква – 500 г Пшено – 250 г Картофель – 300 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Масло топленое – 4 столовые ложки Перец душистый – 8 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Пшено хорошо промыть, засыпать в кипящую воду, довести до кипения, варить на небольшом огне 10 минут. Тыкву почистить, нарезать мелкими кубиками, положить в суп, проварить 5 минут, затем добавить нарезанный кубиками картофель.

Лук и морковь почистить, нашинковать, прожарить в топленом масле, положить в суп, перемешать и проварить еще около 10 минут, перед окончанием приготовления в суп положить горошки перца и соль по вкусу.

Куллама (суп с отварными изделиями из теста)

Компоненты

Мякоть жирной баранины, говядины или конины – около 1 кг Вода – 2,5 л Лук репчатый – 4 шт. Морковь – 2 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Для теста

Мука пшеничная – 4 стакана Яйца сырые – 2 шт. Вода – 2 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусками, варить в подсоленной воде около 2 часов, добавив пряности. За 30 минут до окончания варки в бульон добавить целиком 2 головки очищенного лука и морковь. Бульон посолить по вкусу. Готовое мясо вынуть из бульона и мелко нарезать. Овощи также вынуть из бульона, бульон процедить.

Замесить тесто: муку просеять, смешать с водой и яйцами, тесто хорошо вымесить, раскатать в тонкий пласт, подсушить на воздухе минут 30, нарезать небольшими квадратиками, размером в 2 см, отварить их в мясном бульоне, вынуть из бульона, полить растопленным сливочным маслом. Отварную морковь нарезать фигурками. Оставшийся сырой лук нарезать колечками и ошпарить его кипятком. В порционные тарелки разложить отварное тесто, фигурки моркови и кольца лука, положить порции отварного мяса, залить горячим бульоном, посыпать рубленой зеленью и подать на стол.

Цомар (суп с клецками)

Компоненты

Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Яйца – 2 шт. Мука пшеничная – 50 г Говяжий или бараний бульон – 2 л Лавровый лист – 1 шт. Перец душистый – 7–8 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Просеянную муку насыпать горкой, сделать в муке углубление, влить немного холодного бульона, вбить яйца, добавить соль и замесить тесто. Тесто хорошо вымесить, оно должно быть жидковатым, наподобие густой сметаны.

Бульон довести до кипения, положить в него нарезанную крупными брусочками морковь и очищенную целую головку лука, добавить пряности. Затем в бульон положить кусочки теста величиной с орех и варить, часто помешивая до готовности клецок – клецки должны всплыть.

Солянка по-татарски

Компоненты

Конина – 300 г Баранина – 300 г Язык говяжий – 200 г Лук репчатый – 1–2 шт. Огурцы соленые – 1–2 шт. Мясной бульон – 2 л Масло топленое – 100 г Паста томатная – 1–2 столовые ложки Чернослив – 100 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук нашинковать, обжарить в масле. Соленые огурцы нашинковать соломкой, припустить в топленом масле, добавить томатную пасту и прогреть вместе с огурцами.

Чернослив разрезать пополам, удалить косточки, мякоть нарезать кусочками и припустить в топленом масле.

В горячий бульон положить подготовленные овощи, чернослив, нарезанное кубиками мясо и язык, довести до кипения и варить на небольшом огне около 10 минут.

Горячую солянку разлить по тарелкам и подать со сметаной и свежей зеленью.

Суп из бараньих ножек

Компоненты

Ножки бараньи – 4 шт. Яйца сырые – 2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Лавровый лист – 1–2 шт. Уксус столовый – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Опаленные, очищенные и хорошо промытые бараньи ножки разрубить, уложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить на небольшом огне до готовности. В суп добавить нашинкованный лук и пряности. Сваренные ножки вынуть из бульона, немного остудить, отделить мясо от костей, мякоть нарезать небольшими кусочками, опустить в бульон, заправить суп взбитыми яйцами, влить немного уксуса, положить рубленый чеснок, довести до кипения, проварить 3–4 минуты и снять с огня.

Хаш (горячий холодец)

Компоненты

Говяжьи ножки – 1,8 кг Рубцы – 600–700 г Чеснок – 3 головки Зелень кинзы, базилика или сельдерея – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Опаленные ножки хорошо промыть, разрубить на куски, залить холодной водой, довести до кипения, убавить огонь, тщательно снять пену и варить 3–4 часа на небольшом огне.

Очищенные рубцы положить в другую кастрюлю, залить холодной водой и варить на небольшом огне до исчезновения специфического запаха. Затем бульон слить, рубцы промыть холодной водой, разрезать на кусочки, положить в бульон к ножкам и продолжать варить. Как только мясо начнет отделяться от костей, а рубцы станут мягкими, вынуть шумовкой мясо с костями, немного остудить, снять с костей мясо, нарезать его кусочками, опустить в суп, прокипятить 3–5 минут, добавить мелко нарубленный чеснок, проварить 3–5 минут и снять с огня. Горячий суп подать на стол с зеленью.

Суп с курицей и лапшой

Компоненты

Мясо куриное – 500–600 г Домашняя лапша или вермишель – 50 г Картофель – 2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Масло сливочное – 50 г Зелень петрушки и укропа измельченная – по 1 столовой ложке Лист лавровый – 1–2 шт. Перец душистый – 5–6 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на плиту, довести до кипения, снять пену и варить до полной готовности.

Морковь и лук почистить, нашинковать и прожарить в масле. Картофель почистить и нарезать кубиками.

В кипящий бульон положить картофель, проварить 10 минут, добавить жареные овощи и вермишель, варить 15 минут, немного убавив огонь, затем добавить зелень со специями и пряностями и варить еще 5-10 минут.

Суп с куриными фрикадельками

Компоненты

Филе курицы – 300 г Бульон куриный – 1,5–2 л Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Перец болгарский – 1 шт. Помидоры – 2 шт. Крупа манная – 1 столовая ложка Масло сливочное – 2 столовые ложки Измельченная зелень петрушки и укропа – по 2 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Куриное филе вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить манную крупу, посолить. Фарш хорошо перемешать и сформировать из него маленькие фрикадельки.

Морковь почистить, натереть на терке и обжарить в масле. Сладкий перец и помидоры мелко нарезать.

Бульон довести до кипения, в кипящий бульон положить фрикадельки, проварить 7 минут, затем добавить сладкий перец и помидоры, проварить 7 минут, положить жареную морковь, зелень и пряности, посолить по вкусу и варить до всплытия фрикаделек.

Суп с говяжьими фрикадельками

Компоненты

Мякоть говядины – 250 г Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 1–2 зубчика Бульон мясной – 1,5 л Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо с луком и чесноком пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и тщательно перемешать до однородного состояния. Вскипятить бульон. В кипящий бульон опустить кусочки фарша величиной с орех, варить до готовности мяса. Как только готовые фрикадельки всплывут наверх, проварить суп еще 5 минут и снять с огня.

Суп с рубленым мясом

Компоненты

Мякоть говядины или баранины – 500 г Лук репчатый – 1–2 шт. Картофель – 2–3 шт. Морковь – 1–2 шт. Лавровый лист – 1 шт. Перец душистый – 6–7 шт. Зелень мяты – 2 веточки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, в фарш добавить соль и перец, тщательно перемешать. Из фарша сформировать небольшие шарики величиной с грецкий орех. Вскипятить воду, положить в кипящую воду нарезанный кубиками картофель и морковь, варить до готовности овощей. Затем в суп добавить пряности и положить приготовленные мясные шарики. Варить суп до всплытия мясных шариков, как только они всплывут суп снять с огня и разлить по тарелкам.

Суп с курицей, рисом и квасом

Компоненты

Курица – 400 г Рис – 3 столовые ложки Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Корень петрушки – 2 шт. Масло топленое – 70 г Квас хлебный – 1,5 стакана Зелень петрушки – 1 пучок Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 6 горошин Соль и красный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Курицу нарезать маленькими кусочками, сложить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, снять пену и варить при слабом кипении до полуготовности мяса. Затем в бульон добавить хорошо промытый рис. Морковь, лук и коренья почистить, нашинковать соломкой, обжарить в топленом масле, положить в суп, проварить 15–20 минут. Перед окончанием приготовления в суп влить полтора стакана кваса, добавить пряности и рубленую зелень петрушки, довести до кипения и проварить 10 минут при слабом кипении. Готовый суп снять с огня, выдержать 5–7 минут, разлить в тарелки и подать на стол со сметаной.

Для приготовления хлебного кваса нужно взять на 1 л воды 300 г ржаных сухарей, 3 г дрожжей, 1 столовую ложку сахара, 1 столовую ложку изюма.

Сухари положить в эмалированную посуду, залить кипятком, плотно накрыть крышкой и дать настояться 3–4 часа. Затем настой процедить, положить в него сахар и дрожжи, накрыть тканью и поставить на 5–6 часов в теплое место для брожения. Как только появится обильная пена, квас процедить, разлить в чистые стеклянные бутылки. В каждую бутылку положить по несколько изюминок, бутылки укупорить и поставить на хранение в прохладное место.

Суп с курицей и грибами

Компоненты

Мясо курицы – 400 г Грибы свежие – 200 г Вода – 1,5 л Картофель – 2 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Яйцо сырое – 1 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Мука пшеничная – 2 столовые ложки Укроп зеленый – 1 пучок Сметана – 4 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Курицу варить с пряностями до готовности. Грибы мелко нарезать, обжарить в масле, к грибам добавить нашинкованную морковь и лук, прожарить вместе с грибами, добавив еще немного масла. Жареные грибы с овощами положить в кипящий бульон. Готовое мясо вынуть из бульона, отделить от костей, нарезать кусочками, положить в суп и проварить еще 5–7 минут. Смешать муку со сметаной и яичным желтком, заправить этой смесью суп, затем посолить и поперчить по вкусу, добавить рубленый укроп и проварить на небольшом огне 5 минут. Горячий суп разлить в тарелки и подать с гренками из белого хлеба.

Суп куриный с овощами

Компоненты

Цыпленок – 400 г Лук репчатый – 1 шт. Репа – 2 шт. Морковь – 2 шт. Капуста цветная – 300 г Масло топленое – 2 столовые ложки Куриный бульон – 1,5 л Соль – по вкусу

Способ приготовления

Овощи почистить и нарезать кружочками, цветную капусту опустить на 5 минут в кипяток, затем выложить в дуршлаг, немного остудить и разделить на соцветия. Цыпленка разрезать на порционные куски, положить в большой керамический горшок, добавить нашинкованные овощи, залить горячим процеженным бульоном, посолить, положить топленое масло. Горшок накрыть крышкой и поставить в прогретую духовку на 35–40 минут.

Суп с уткой

Вариант 1

Компоненты

Тушка утки – 500 г Корешки петрушки – 2 шт. Грибы сушеные – 3–4 шт. Крупа пшенная – 0,5 стакана Сметана – 1 стакан Лимонный сок – 2 столовые ложки Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 4–5 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы предварительно замочить в воде. Утку разрубить на куски, сложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, добавить пряности и варить на медленном огне 15–20 минут, периодически снимая пену. Размоченные грибы нарезать небольшими кусочками, положить в кипящий бульон, проварив 10–15 минут, добавить прожаренные в масле корешки петрушки и хорошо промытую пшенную крупу, влить для остроты лимонный сок, посолить по вкусу и варить до полной готовности. В готовый суп осторожно при помешивании влить сметану, довести до кипения и снять с огня.

Вариант 2

Компоненты

Мясо утки – 600 г Лук репчатый – 2–3 шт. Помидоры – 2 шт. Чеснок – 3 зубчика Масло сливочное – 3 столовые ложки Огородная зелень – 1 пучок Яйцо сырое – 1 шт. Мука – 1 столовая ложка Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 10 горошин Соль и красный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Утиное мясо хорошо промыть, разрубить на небольшие кусочки, уложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, тщательно снять пену и варить при слабом кипении около 50 минут.

Лук, чеснок и зелень мелко порубить. Затем лук прожарить в сливочном масле, добавить в бульон. Через 10–15 минут в бульон добавить зелень, нарезанные дольками помидоры и рубленый чеснок и проварить еще 15–20 минут. Муку прожарить на сухой сковороде, влить немного горячего бульона, тщательно размешать и влить в суп за 10 минут до окончания приготовления, заправить солью, пряностями и перцем. Затем взбить сырое яйцо и при быстром перемешивании влить в суп. Суп довести до кипения и снять с огня.

Рисовый суп с индейкой

Компоненты

Мясо индейки – 500 г Вода –2 л Рис – 0,5 стакана Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло топленое – 1 столовая ложка

Лист лавровый – 2 шт. Огородная зелень – 1 пучок Перец красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис промыть и замочить в холодной воде на 1 час. Индейку положить в кастрюлю, залить холодной водой и на сильном огне довести до кипения, затем огонь убавить, снять пену и варить на небольшом огне до готовности.

Овощи почистить, морковь натереть на крупной терке, лук нарезать кольцами, картофель нарезать небольшими кубиками. Морковь и лук прожарить 2–3 минуты в масле.

В кипящий бульон положить картофель, проварить 7-10 минут, добавить жареные овощи, рис и пряности, посолить и варить до готовности риса. Готовое мясо вынуть из бульона, нарезать порционными кусками. Суп разлить по тарелкам, положить в каждую тарелку по куску утки, посыпать рубленой зеленью и подать на стол.

Суп-лапша с гусиными потрохами

Компоненты

Гусиные потроха (шеи, головы, крылья) – 700 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Корень петрушки – 50 г Лапша домашняя – 200 г Зелень петрушки – 1 пучок Масло топленое – 2 столовые ложки Яйца – 2 шт. Кислое молоко – 0,5 стакана Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 6–7 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Опаленные, очищенные и хорошо промытые гусиные потроха залить холодной водой, поставить на огонь, довести до кипения, тщательно снять пену и варить на небольшом огне до готовности.

Лук, морковь и корень петрушки нашинковать, обжарить в масле.

Сваренные потроха вынуть из бульона, отделить от костей, нарезать кусочками. Процеженный бульон довести до кипения, положить в него кусочки потрохов, довести до кипения, засыпать лапшу, проварить 7-10 минут, добавить жареные овощи и пряности и варить на небольшом огне несколько минут. Затем в бульон добавить рубленую зелень, проварить 3–4 минуты. Взбить яйца с кислым молоком, заправить этой смесью суп, довести до кипения и снять с огня.

Суп из куропаток

Компоненты

Тушки куропаток – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Картофель – 2–3 шт. Помидоры – 3–4 шт. Масло топленое – 100 г Зелень петрушки и укропа – по 1 маленькому пучку Лавровый лист – 2 шт. Соль, тмин и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Выпотрошенные и опаленные тушки дичи разрубить на 4 части. В кастрюлю с толстым дном положить масло, растопить его и обжарить в масле дичь.

Лук и морковь почистить и нарезать небольшими кубиками. Сначала в кастрюлю с дичью положить лук, обжарить вместе с мясом, затем добавить морковь и жарить около 20 минут, часто перемешивая. Жареное мясо с овощами залить горячей водой, довести до кипения и проварить 30 минут. Добавить нарезанный кубиками картофель, помидоры и рубленую зелень, положить соль, перец и остальные пряности и варить еще около 20 минут.

Суп гороховый с мясом

Компоненты

Говядина с косточкой – 700 г Горох – 1 стакан

Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Корень сельдерея – 50 г Петрушка сухая измельченная – 1 столовая ложка Перец черный горошком – 5–6 шт. Лист лавровый – 2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Горох перебрать, промыть, залить холодной водой и замочить на ночь, утром воду слить.

Мясо нарезать кусочками, уложить в кастрюлю, добавить разбухший горох, залить холодной водой и варить, снимая пену, до готовности.

Овощи почистить и нашинковать соломкой, лук почистить и нарезать кольцами.

Морковь и корень сельдерея нашинковать и обжарить вместе с луком в масле до полуготовности. Перед окончанием приготовления положить в суп жареные овощи и проварить еще около 10 минут.

Суп гороховый с овощами в горшочках

Компоненты

Горох – 1 стакан Фасоль – 1 стакан Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Корень сельдерея – 50 г Капуста белокочанная – 200 г Укроп сухой молотый – 1 столовая ложка Масло топленое – 2–3 столовые ложки Мясной бульон – 2 л Перец душистый – 5–6 горошин Лавровый лист – 2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Горох и фасоль замочить на ночь, утром воду слить, затем горох с фасолью положить в кастрюлю, залить холодным мясным бульоном, отварить до мягкости, откинуть на сито и протереть. Если получилась густая масса – разбавить кипятком, размешать, разлить в горшочки и поставить в духовку.

Морковь, лук и корень сельдерея почистить, нашинковать и обжарить в топленом масле до полуготовности.

Капусту нашинковать соломкой и обдать кипятком. В горшочки с кипящим пюре равномерно разложить жареные овощи и капусту, добавить пряности, соль и укроп. Варить 10–15 минут.

Подавать в горшочках с ржаными сухариками, в каждый горшочек можно добавить по кусочку топленого масла.

Суп гороховый с пельменями

Компоненты

Кости говяжьи – 400 г Горох сухой – 0,5 стакана Пельмени с мясом – 300 г Картофель – 1–2 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Масло топленое – 100 г Огородная зелень – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Горох замочить на ночь в холодной воде. Сварить из костей бульон, процедить. Утром слить с гороха воду, положить его в процеженный бульон и варить до мягкости гороха.

В мясной бульон добавить нарезанный кубиками картофель, затем положить нарезанную кубиками морковь. В конце варки добавить нашинкованный лук и положить пряности. Как только суп будет готов, положить в него пельмени, проварить до тех пор, пока пельмени не всплывут, варить еще 3 минуты и снять с огня. Пельмени разложить в порционные тарелки, залить горячим супом, положить топленое масло, посыпать рубленой зеленью и подать на стол.

Суп гороховый с кониной

Компоненты

Конина молодая – 400 г Горох сухой – 0,5 стакана Картофель – 300 г Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Перец душистый – 7 горошин Лавровый лист – 1–2 шт. Масло топленое – 70 -100 г Мука пшеничная – 50 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Горох промыть, замочить в воде до набухания. Мясо нарезать небольшими ломтиками. Как только горох набухнет, воду слить. В кастрюлю положить мясо и горох, залить холодной водой, поставить на плиту, довести до кипения, снять пену и варить на небольшом огне до готовности этих компонентов, примерно около 2 часов.

Когда мясо с горохом будут почти готовы, в суп положить нарезанные кубиками овощи и пряности.

Суп из чечевицы

Компоненты

Чечевица – 1 стакан Картофель – 2 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Мясной бульон – 1,5–2 л Масло топленое – 2 столовые ложки Зелень петрушки и укропа рубленая – по 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Чечевицу промыть и замочить на 1–2 часа в 1 л воды. Лук и морковь почистить, нарезать и обжарить в масле до полуготовности.

С чечевицы слить воду, положить ее в кастрюлю, залить холодным бульоном, довести до кипения и варить на небольшом огне до мягкости. Незадолго до окончания приготовления положить в суп нарезанный кубиками картофель, затем добавить жареные лук и морковь, посолить и варить еще около 10 минут.

Подавать со сливочным или топленым маслом и свежей зеленью.

Суп с рубцом

Компоненты

Рубец – 500 г Вода –1,5 л Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Мука пшеничная – 50 г Масло топленое – 1 столовая ложка Чеснок – 3–4 зубчика Зелень петрушки – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рубец хорошо зачистить и тщательно промыть, затем выдержать в холодной воде 7–8 часов, меняя воду 2–3 раза, и снова промыть. Подготовленный рубец положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на плиту, довести до кипения, слить воду, снова залить рубец холодной водой, посолить, довести до кипения и на медленном огне варить 4–5 часов. По мере выпаривания воды необходимо периодически подливать кипяток.

Морковь и лук почистить, нашинковать и обжарить в масле. Отдельно прожарить муку до золотистого цвета. Отваренный рубец нарезать соломкой.

Бульон процедить, вылить в керамический горшок, поставить в прогретую духовку, довести до кипения, в кипящий бульон положить жареные овощи и муку, добавить кусочки рубца и рубленый чеснок, горшок накрыть крышкой и томить в духовке 15–20 минут.

Суп с кишками

Компоненты

Кишки говяжьи – 150 г Картофель – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Вода – 1,5 л Сок лимонный – 1 столовая ложка Мука пшеничная – 2 столовые ложки Лавровый лист – 2 шт. Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Кишки хорошо промыть, вывернуть наизнанку, промыть, соскоблить слизь, еще раз промыть. Подготовленные кишки нарезать тонкими полосками, залить холодной водой, поставить на плиту, довести до кипения, снять пену и варить на небольшом огне до готовности.

Почистить картофель и лук, нарезать небольшими кубиками. Лук обжарить в масле. В кипящий бульон добавить картофель и обжаренный лук, проварить несколько минут, затем посолить и поперчить, положить пряности и продолжать варить. Муку развести в небольшом количестве кипяченой воды, влить лимонный сок и хорошо перемешать. За 15 минут до окончания варки в суп добавить тонкой струйкой разведенную муку и варить до готовности мяса.

Суп с ливером

Компоненты

Ливер говяжий или бараний (кроме печени) – 600 г Картофель – 4–5 шт. Морковь – 1–2 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Корень сельдерея – 100 г Баранье сало или топленое масло – 50 г Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 6–7 горошин Вода – 1,5 л Соль – по вкусу

Способ приготовления

Ливер почистить, хорошо промыть, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, добавить пряности и варить на небольшом огне до готовности.

Морковь и корень сельдерея натереть на крупной терке, обжарить в масле или сале. В кипящий бульон положить нарезанный кубиками картофель, затем жареные овощи, посолить и поперчить и варить суп до готовности мяса. Перед окончанием варки ливер вынуть из супа, нарезать кусочками. В готовый суп положить кусочки ливера и заправить обжаренным в сале луком.

Подавать на стол со сметаной и свежей зеленью.

Суп с печенью

Компоненты

Печень говяжья – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Картофель – 4 шт. Вода – 1,5 л Масло топленое – 50 г Мука – 1 столовая ложка Сметана – 0,25 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

С печени удалить пленки, промыть, обсушить салфеткой, нарезать небольшими кусочками, обвалять в муке и обжарить в масле. Отдельно обжарить в масле нашинкованную морковь с луком. В большой керамический горшок положить прожаренную печень с морковью и луком, нарезанный кубиками картофель, посолить, залить горячей водой. Горшок с супом поставить в печь или духовку, довести суп до кипения и томить на небольшом огне до мягкости печени.

Картофельный суп на курином бульоне

Компоненты

Картофель – 5 шт. Бульон куриный – 1,5 л Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Зелень петрушки измельченная – 2 столовые ложки Масло топленое – 1 столовая ложка Перец душистый – 5 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Нашинкованную морковь и лук обжарить в масле. В кипящий куриный бульон положить нарезанный кубиками картофель, проварить 10 минут, затем добавить жареные овощи. Варить суп 20 минут, перед окончанием приготовления положить в суп приправы и зелень.

Суп с кроликом

Компоненты

Мясо кролика – 500 г Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Перец сладкий красный – 2 шт. Масло топленое – 70 г Перец душистый – 4–5 горошин Лавровый лист – 1 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения и варить на небольшом огне до готовности. Нашинкованный лук и морковь обжарить в топленом масле. Как только мясо будет наполовину готово, положить жареные овощи в суп, добавить нашинкованный тонкой соломкой красный перец, положить пряности и соль и варить суп до готовности. Готовый суп разлить по тарелкам, подавать со сметаной и свежей зеленью.

Суп грибной с домашней лапшой

Компоненты

Грибы сушеные – 4–5 шт. Лапша домашняя – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Мука пшеничная – 2 столовые ложки Масло топленое – 2 столовые ложки Зелень петрушки и укропа рубленая – по 2 столовые ложки Лист лавровый – 1 шт. Соль – по вкусу

Для домашней лапши

Мука пшеничная – 600–700 г Яйца – 3 шт. Вода – 150 мл Соль – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Муку просеять и высыпать на доску, в центре холмика сделать углубление.

В углубление вылить содержимое трех яиц, воду, положить соль и постепенно добавляя муку, вымесить тесто. Тесто готово, если при нажатии на него быстро исчезает вмятина от пальца. Раскатать в тонкий круглый пласт и слегка подсушить. Затем подсушенное тесто скатать трубочкой и нарезать кольцами. Полученную лапшу высушить на воздухе и можно долго хранить в стеклянных банках с крышкой.

Сушеные грибы предварительно замочить и отварить в небольшом количестве воды до готовности. В кастрюлю налить воду, поставить на огонь, довести до кипения. В кипящую воду положить подсушенную лапшу, посолить и варить 10 минут.

Затем в бульон с лапшой добавить измельченные грибы вместе с бульоном, в котором они варились, положить обжаренный в масле лук, лавровый лист и зелень и проварить еще 5–7 минут. Подавать горячую лапшу со свежей зеленью и сметаной.

Суп мясной с домашней лапшой и капустой

Компоненты

Говядина с косточкой – 600 г Картофель – 3 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Капуста белокочанная – 200 г Лапша домашняя – 50–70 г Зелень огородная – 1 пучок Лавровый лист – 1 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Из мяса сварить бульон, отделить мясо от костей и нарезать порционными кусками. На бульоне сварить нашинкованные овощи – картофель, лук, морковь и капусту. Как только овощи будут почти готовы, добавить в суп лапшу и пряности и проварить около 7 минут.

В тарелки положить по куску мяса, залить горячим супом, посыпать рубленой зеленью и подать на стол.

Суп с овощами и щавелем

Компоненты

Свежий щавель – 250 г Картофель – 3–4 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Зеленый лук – 1 пучок Яйца, сваренные вкрутую – 2–3 шт. Сметана – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Щавель отварить в небольшом количестве воды, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и пропустить его через мясорубку или перемешать блендером.

Вскипятить воду, отварить в ней нашинкованные овощи, добавить пюре из щавеля, довести до кипения и снять с огня. В тарелки положить по половинке яйца, по ложке – две сметаны, влить горячий суп, посыпать рубленым зеленым луком и подать на стол.

Рассольник по-домашнему

Компоненты

Говядина с косточкой – 600 г Почки телячьи отварные – 250 г Крупа перловая – 0,5 стакана Картофель – 3 шт. Морковь – 1 шт. Корень петрушки – 50 г Корень сельдерея – 50 г Корень пастернака – 50 г Лук репчатый – 1–2 шт. Огурцы соленые – 2–3 шт. Огуречный рассол – 1 стакан Масло топленое – 1–2 столовые ложки Измельченная зелень петрушки и укропа – по 2 столовые ложке Перец черный – 5–6 горошин Лавровый лист – 2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Промытую перловую крупу залить 1,5 стакана горячей воды и поставить в открытой посуде на медленный огонь на 1 час для набухания.

Говядину нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить на небольшом огне до готовности.

Морковь, белые коренья (корни петрушки, сельдерея и пастернака) и лук почистить, нашинковать и тушить в масле до полуготовности.

В кипящий мясной бульон положить разбухшую перловую крупу и нарезанный кубиками картофель, варить до готовности картофеля. Затем в суп добавить очищенные от кожицы и мелко нарезанные соленые огурцы, влить огуречный рассол, проварить 10 минут, положить жареные овощи, зелень и пряности и варить до готовности. За 5–7 минут до окончания приготовления в суп положить нарезанные соломкой отварные почки.

Мясной суп с чечевицей и салмой

Компоненты

Говядина – 500 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Картофель – 2 шт. Чечевица – 50 г Салма пшеничная – 100 г Лавровый лист – 1 шт. Соль – по вкусу

Для салмы

Мука пшеничная – 500 г Вода – 75 мл Яйцо – 1 шт. Соль – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Говядину срезать с костей, нарезать порционными кусками, сложить в кастрюлю, добавить хорошо промытую чечевицу, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить на небольшом огне до готовности мяса. Во время варки положить в бульон нарезанный кубиками картофель и морковь, затем добавить нашинкованный лук, положить пряности и соль.

Приготовить салму: просеять муку, насыпать на стол горкой, сделать в муке углубление, влить в углубление холодную подсоленную воду и яйцо и замесить крутое тесто. Тесто хорошо вымесить до однородного состояния, выдержать около 30 минут под салфеткой, скатать из него тонкие трубочки диаметром около 1 см, из каждой трубочки нарезать маленькие колесики и придать им форму ракушки. Такие изделия из теста называются салмой.

В готовый кипящий суп добавить салму и варить до тех пор, пока она не всплывет.

Суп с кониной и салмой

Компоненты

Молодая конина – 400 г Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Салма готовая – 100 г Лавровый лист – 2 шт. Перец черный – 6–7 горошин Масло сливочное – 100 г Зелень огородная – 1 пучок Катык – 1 стакан Соль – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить салму, как в предыдущем рецепте. Мясо нарубить кусочками, отварить в подсоленной воде до готовности. Готовое мясо вынуть из бульона, отделить его от костей, бульон процедить. Процеженный бульон довести до кипения, положить в него нашинкованные овощи и пряности, варить до готовности овощей. Затем положить в бульон салму и варить до ее всплытия. Готовый суп снять с огня, разлить в порционные тарелки, в каждую тарелку положить сливочное масло, посыпать рубленой зеленью и подать на стол. Отдельно подать катык.

Мясной бульон с салмой

Компоненты

Мясной бульон –1 л Готовая салма – 100 г Отварное мясо – 250 г Лук репчатый – 1 шт. Перец черный – 6–7 горошин Лавровый лист – 1–2 шт. Масло сливочное – 100 г Зеленый лук – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Приготовление салмы см. выше в рецепте «Мясной суп с чечевицей и салмой».

Бульон вскипятить, положить в него пряности и очищенную луковицу, засыпать салму и варить, помешивая, до всплытия салмы. В тарелки положить по кусочку мяса, влить суп с салмой, положить по кусочку сливочного масла, посыпать рубленым зеленым луком и подать на стол.

Суп рыбный

Компоненты

Рыба морская – 800 г Картофель – 3 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Корень петрушки – 2 шт. Яйца – 2 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Перец душистый – 6–7 горошин Лавровый лист – 2 шт. Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу выпотрошить, удалить головы, плавники, жабры и хвосты. Мякоть нарезать небольшими кусками, уложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, убавить огонь и варить до готовности.

Морковь, лук и корешки петрушки нашинковать, обжарить в растительном масле. Картофель нарезать соломкой.

В кипящий рыбный бульон положить картофель, проварить 5 минут, добавить жареные овощи, пряности и соль. Варить до готовности всех компонентов. Перед окончанием приготовления суп заправить взбитыми яичными желтками.

Рассольник осетровый

Компоненты

Головы и хвосты осетровые – 800 г Рыба морская – 500 г Картофель – 2–3 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Огурцы соленые – 2 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Перец душистый – 5–6 горошин Лавровый лист – 1 шт. Рубленая зелень петрушки – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу, голову и хвосты промыть, удалить чешую, жабры и глаза, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить на небольшом огне до полной готовности, в конце приготовления бульон посолить.

Лук, морковь и корешки почистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до полуготовности. Соленые огурцы очистить от кожицы, мелко нарезать и припустить в растительном масле.

Сваренные рыбу, голову и хвосты вынуть из бульона, мясо отделить от костей, нарезать кусочками. Бульон процедить, опять довести до кипения, положить в него нарезанный кубиками картофель, проварить 10 минут, затем добавить соленые огурцы, проварить 5–7 минут, положить обжаренные овощи, зелень и пряности. В конце приготовления в суп положить кусочки рыбы и посолить по вкусу.

Рассольник рыбный

Компоненты

Рыба морская – 800 г Крупа перловая – 100 г Картофель – 3–4 шт.

Компоненты

Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Корень петрушки и сельдерея – по 1 шт. Огурцы соленые – 2 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Зелень петрушки – 1 маленький пучок Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 6–7 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Перловую крупу хорошо промыть и замочить на ночь в теплой воде, утром воду слить. Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, удалить жабры и глаза, промыть проточной водой, нарезать на куски и отварить до готовности. Готовую рыбу вынуть из бульона, отделить от костей и нарезать порционными кусками. Бульон процедить.

Картофель почистить, нарезать кубиками. Морковь, лук и коренья нашинковать и обжарить в масле. Огурцы нарезать соломкой и припустить в масле.

В кипящий рыбный бульон положить разбухшую перловую крупу, проварить 15 минут, добавить нарезанный кубиками картофель, варить до мягкости картофеля. Затем в суп добавить жареные овощи, нарезанные кубиками соленые огурцы, пряности, посолить по вкусу и варить до полной готовности крупы и овощей.

Перед подачей на стол в тарелки положить куски рыбы, залить горячим рассольником и подать на стол.

Суп с судаком и рисом

Компоненты

Филе судака – 500 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2 зубчика Рис – 0,5 стакана Масло растительное – 2 столовые ложки Лавровый лист – 1 шт. Зелень петрушки – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис тщательно промыть и замочить в холодной воде на 1–2 часа. В кастрюлю уложить нарезанное кусочками рыбное филе, насыпать рис, залить горячей подсоленной водой, довести до кипения, снять пену и варить до готовности. Морковь и лук почистить, мелко нарезать, обжарить в растительном масле, добавить в кипящий бульон. За 5–7 минут до окончания приготовления в суп добавить рубленую зелень, пряности и мелко нарубленный чеснок.

Суп с карпом

Компоненты

Тушка карпа – 700 г Картофель – 4 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Лист лавровый – 2 шт. Перец душистый – 5–6 горошин Зелень петрушки – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Карпа обдать кипятком, очистить от чешуи и выпотрошить, разрезать на несколько кусков, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить на небольшом огне до полной готовности, перед окончанием варки бульон нужно посолить.

Рыбу вынуть, отделить от костей, нарезать порционными кусками, бульон процедить. Морковь и лук почистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до полуготовности.

Вскипятить процеженный бульон, положить в него нарезанный кубиками картофель, немного проварить, затем добавить жареные овощи и пряности. Варить около 10 минут.

В тарелки положить куски рыбы, залить горячим супом, посыпать рубленой зеленью и подать на стол.

Суп-лапша с рыбой

Компоненты

Рыба морская – 600 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Зелень кинзы или петрушки – 1 пучок Кунжутное масло – 3 столовые ложки Лавровый лист – 2–3 шт. Перец черный – 8-10 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Для лапши

Мука пшеничная – 1 стакан Яйцо – 1 шт. Зелень укропа – 1 маленький пучок Немного воды Соль – по вкусу

Способ приготовления

Укроп очень мелко нашинковать. Просеять муку, смешать ее с рубленым укропом, влить немного воды, вбить яйцо, замесить крутое тесто, тщательно вымесить до однородного состояния и оставить на 30 минут на столе. Затем тесто раскатать в очень тонкий пласт, нарезать лапшу и немного обсушить, разложив ее на посыпанном мукой столе.

В сковороде прокалить масло, положить в него нашинкованные соломкой лук и морковь, жарить около 5–7 минут. Затем жареные овощи выложить в кастрюлю, влить горячую воду, довести до кипения, проварить 1–2 минуты, положить нарезанную кусочками рыбу, посолить, поперчить, положить пряности, варить после закипания около 10–15 минут. Готовую рыбу вынуть из бульона, в кипящий бульон положить лапшу и варить ее до готовности. Как только лапша сварится, добавить туда рыбу, довести до кипения, проварить 3–5 минут и снять с огня.

Пловы, крупяные блюда

Общие принципы приготовления классического плова в основном одинаковы для всех кухонь мира. Плов лучше готовить в чугунной посуде, которая долго держит тепло. Сначала посуду нужно прогреть, положить в нее масло или жир и нагревать до появления сизого дымка. Плов можно готовить на смеси растительного масла и животного жира. В прогретый жир положить нарезанное маленькими кусочками мясо и жарить на сильном огне, часто перемешивая, затем огонь убавить до среднего, к мясу добавить нарезанный кубиками лук и нашинкованную морковь, перемешать, прожарить, перемешивая, около 30 минут. Не допускать прилипания продуктов к посуде. Жареное мясо с луком и морковью называется зирвак. Далее в зирвак добавить пряности и соль, подлить немного горячей воды, перемешать и убавить огонь до минимального. Зирвак разровнять, поверх него насыпать промытый рис, разровнять, осторожно влить горячую подсоленную воду, вода должна быть выше риса на 1–1,5 см, усилить огонь, довести до кипения, затем огонь убавить и варить, не накрывая, до полного испарения воды. Плов должен равномерно кипеть. Как только впитается вся вода, поверх плова выложить изюм и сухофрукты, накрыть плов крышкой, снять с огня и выдержать 10–15 минут под крышкой. Готовый плов можно перемешать, выложить на блюдо и подать на стол. Плов можно выложить на блюдо слоями: сначала выкладывается рис, затем мясо, украшается плов изюмом и сухофруктами.

Плов с бараниной

Вариант 1

Компоненты

Баранина (грудинка, корейка, лопатка) – 1 кг Рис – 2 стакана Морковь – 1–2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Вода или мясной бульон – 4 стакана Масло топленое – 2–3 столовые ложки Паста томатная – 2 столовые ложки Перец красный молотый – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис промыть и замочить на 2 часа в теплой воде. Баранину нарезать маленькими кусочками, положить в казан и обжарить в масле, добавив мелко нашинкованный лук и натертую на крупной терке морковь, добавить томатную пасту, перемешать и жарить мясо с овощами еще около 15 минут. Затем мясо поперчить, засыпать рис, разровнять и залить подсоленным кипятком или мясным бульоном так, чтобы жидкость была выше уровня крупы примерно на 1 см. Казан накрыть крышкой и готовить плов на небольшом огне, примерно около 40–50 минут.

Вариант 2

Компоненты

Баранина жирная – 800 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Рис – 1,5 стакана Острый перец – 0,5 небольшого стручка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать маленькими кусочками, выложить в казан, залить водой так, чтобы мясо было покрыто жидкостью, и тушить под крышкой до мягкости. Лук и морковь мелко нашинковать, добавить к мясу, посолить и продолжать варить.

Рис хорошо промыть, засыпать в казан с мясом, влить еще подсоленной воды, так чтобы рис с мясом был на палец покрыт жидкостью, положить кусочек перца, перемешать, накрыть крышкой и, больше не перемешивая, варить на слабом огне до готовности.

Вариант 3

Компоненты

Баранина – 700 г Рис – 1,5 стакана Лук репчатый – 2–3 шт. Сало курдючное – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кусочками, положить в казан, добавить мелко нарезанный лук, посыпать солью и перцем, влить немного воды и тушить под крышкой.

Рис хорошо промыть, обжарить в растопленном сале, положить в казан с мясом, влить 2,5–3 стакана воды или бульона и варить плов на небольшом огне до готовности.

Вариант 4

Компоненты

Баранина – 700 г Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 2–3 шт. Рис – 2 стакана Сало курдючное – 250 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать маленькими кусочками, обжарить в растопленном сале до румяной корочки. Отдельно обжарить в сале нарезанные кубиками лук и морковь.

В казан выложить мясо с овощами, насыпать промытый рис, добавить оставшееся сало, посолить, поперчить, влить горячую воду или мясной бульон так, чтобы жидкость покрыла мясо с рисом примерно на высоту пальца. Заполненный казан поставить на огонь и варить плов до готовности.

Плов по-татарски

Вариант 1

Компоненты

Баранина – 800 г Лук репчатый – 2 шт. Рис – 2 стакана Мука пшеничная – 100 г Сметана – 1 стакан Яйцо сырое – 1 шт. Масло топленое – 100 г Распаренный и измельченный чернослив – 0,75 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рис отварить в подсоленной воде до готовности. Приготовить жидкое тесто, смешав муку со сметаной и яйцом, добавить соль, перемешать и вылить на разогретую и смазанную маслом широкую сковороду, поставить на небольшой огонь и нагревать тесто до загустения. Как только тесто загустеет, выложить на него отварной рис, сверху положить кусочки масла, поставить в разогретую духовку и протомить около 30 минут.

Мясо нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить, обжарить в масле, добавить нарезанный небольшими кубиками лук, обжарить вместе с мясом, затем добавить подготовленный чернослив, влить немного горячей воды, перемешать и тушить около 25–30 минут. Готовое мясо с черносливом выложить на середину блюда, вокруг мяса разместить приготовленный рис. Запеченное тесто нарезать квадратиками и красиво расположить вокруг риса.

Вариант 2

Компоненты

Баранина – 800 г Лук репчатый – 2 шт. Рис – 1 стакан Чернослив без косточек – 500 г Масло топленое – 100 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить, обжарить в растопленном масле до румяной корочки. Отдельно обжарить в масле измельченный лук. Затем мясо с луком выложить в казан, влить немного горячего бульона и тушить до полуготовности мяса. Рис хорошо промыть, засыпать в казан с мясом, разровнять, влить оставшийся бульон или горячую подсоленную воду так, чтобы жидкость покрывала рис на величину пальца, положить оставшееся масло, немного поперчить и варить плов, не перемешивая, на небольшом огне до полной готовности. Перед окончанием приготовления на рис выложить измельченный чернослив.

Плов по-восточному

Вариант 1

Компоненты

Баранина – 700 г Лук репчатый – 2 шт. Рис – 1,5 стакана Масло топленое – 100–150 г Сок гранатовый – 0,75 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Отдельно сварить рассыпчатый рис. Мясо нарезать маленькими кусочками, обжарить в масле до румяной корочки. Отдельно обжарить измельченный лук. Затем мясо с луком выложить в казан, влить немного воды и гранатовый сок, посолить, поперчить и тушить мясо до готовности.

Готовое мясо выложить на середину блюда, полить соусом, в котором оно тушилось. Вокруг мяса разместить горячий рис, на рис положить кусочки масла.

Вариант 2

Компоненты

Баранина – 300 г Рис – 1,5 стакана Сало баранье – 50 г Лук репчатый – 1–2 шт. Сок гранатовый – 0,5 стакана Вода – 3 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать маленькими кусочками, положить в казан с растопленным курдючным салом и обжарить в нем мясо. Затем к мясу добавить мелко нарезанный лук, обжарить его с мясом, положить хорошо промытый рис, еще раз прожарить все вместе. Развести гранатовый сок в теплой воде, добавить соль и пряности, перемешать и осторожно влить в казан. Казан накрыть крышкой и готовить блюдо на небольшом огне.

Плов по-персидски

Баранина – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Перец сладкий красный – 1–2 стручка Рис – 1 стакан Мясной бульон – 2 стакана Масло сливочное – 3 столовые ложки Ядра грецких орехов – 0,5 стакана Апельсины – 2 шт. Финики – 8 шт. Молотые пряности: тмин, мускатный орех, имбирь и кардамон – по 0,25 чайной ложки

Шафран молотый – 1 неполная чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать маленькими кубиками, посолить, поперчить, посыпать тмином, мускатным орехом, имбирем и кардамоном, перемешать, полить лимонным соком и выдержать 40 минут в холодильнике. Репчатый лук нашинковать соломкой и обжарить в сливочном масле. Затем промаринованное мясо выложить в смазанный маслом казан. На мясо положить слой жареного лука. Сверху ровным слоем выложить тщательно промытый рис, посыпать измельченными грецкими орехами и шафраном и покрыть кольцами сладкого перца. Залить подсоленным мясным бульоном. Казан накрыть и поместить над огнем очага. Готовить, не перемешивая, на небольшом огне.

Финики предварительно размочить в горячей воде, затем удалить косточки, а мякоть нарезать маленькими кусочками. Апельсины очистить от кожуры, мякоть разделить на дольки. В готовый горячий плов положить две столовые ложки сливочного масла и украсить кусочками фиников и дольками апельсина.

Плов-чихиртма (плов по-азербайджански)

Компоненты

Баранина – 250 г Лук репчатый – 1 шт. Рис – 300 г

Компоненты

Масло топленое – 100 г Молоко – 2 стакана Яйца сырые – 2 шт. Зелень укропа – 1 маленький пучок Шафран – 0,25 чайной ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рис отварить до готовности, добавив в воду шафран. Готовый желтый рис полить растопленным маслом, перемешать и поставить в теплое место.

Баранину нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить, обжарить в топленом масле. Отдельно поджарить репчатый лук, соединить с мясом, влить лимонный сок, перемешать. Яйца взбить с молоком, залить этой смесью баранину, посыпать рубленым укропом и запечь в прогретой духовке до готовности.

На блюдо выложить рис, поверх положить запеченную баранину, украсить зеленью, кружочками помидоров и подать на стол.

Плов-турши (плов по-азербайджански)

Компоненты

Мякоть баранины – 900 г Рис – 600 г Лук репчатый – 150 г Масло топленое – 200 г Кизил сушеный – 100 г Кишмиш – 100 г Каштаны – 100 г Корица молотая – 1 чайная ложка Шафран – 0,3 чайной ложки Соль и молотый перец – по вкусу *Для теста*Мука пшеничная – 50 г Сметана – 5 столовых ложек Яйцо – 1 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис отварить до полуготовности и откинуть на сито. Мякоть баранины вместе с луком пропустить через мясорубку. Фарш обжарить в топленом масле до готовности. Каштаны отварить и очистить. Затем каштаны, кишмиш и кизил обжарить отдельно в топленом масле.

Из муки и яйца вымесить тесто, раскатать его в лепешку, выложить на смазанную маслом сковороду и держать его на маленьком огне до тех пор, пока не загустеет, как омлет. Затем на лепешку положить рис, влить немного подсоленной воды, положить шафран и довести рис до готовности.

Готовую лепешку с рисом осторожно выложить на блюдо, полить растопленным маслом, поверх риса положить жареный мясной фарш, гарнировать фруктами, посыпать молотой корицей и подать на стол.

Плов по-узбекски

Вариант 1

Компоненты

Баранина – 400 г Рис – 1,5 стакана Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 5 столовых ложек Жир бараний – 70 г Вода – 3 стакана Красный и черный молотый перец – по 0,25 чайной ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Ягоды барбариса молотые – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис тщательно промыть и на 2 часа замочить в подсоленной воде. Баранину нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить и выдержать 1 час в холодильнике. На дно казана налить масло и жир слоем 2–2,5 см, прогреть его, в прогретый жир положить нарезанную мелкими кусочками баранину. Морковь и лук почистить, мелко нашинковать, положить в казан поверх мяса и обжарить вместе с мясом в жире до появления румяной корочки на кусочках мяса. Затем к мясу с овощами добавить лавровый лист и барбарис, перемешать, сверху засыпать вымоченный рис, разровнять его и влить воду так, чтобы вода покрывала мясо с рисом на толщину одного пальца. Казан расположить над очагом, варить плов, не накрывая казан крышкой. Как только рис впитает всю воду, казан накрыть крышкой и варить плов до готовности риса. Перемешивать плов во время варки нельзя!

Вариант 2

Компоненты

Мякоть баранины – 400 г Морковь – 150 г Рис – 400 г Лук репчатый – 2–3 шт. Масло топленое – 150 г Ягоды барбариса молотые – 1–2 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный – 5–6 горошин Соль и молотый красный перец – по вкусу

Способ приготовления

Кусок мяса отварить с пряностями в подсоленной воде до готовности, остудить и нарезать маленькими кубиками.

Рис отварить отдельно в подсоленной воде до готовности, откинуть на сито, дать стечь воде, промывать после варки рис не надо.

Лук и морковь нашинковать соломкой, прожарить в топленом масле до мягкости.

На большое блюдо выложить рис, сверху положить вареное мясо, полить плов бульоном, в котором варилось мясо, затем полить маслом, в котором жарились овощи.

Плов по-бухарски

Компоненты

Мякоть баранины – 400 г Рис – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 250 г Изюм – 1,5 стакана Масло топленое – 150 г Молотый черный и красный перец – по 0,5 чайной ложки Сухая молотая смесь кинзы, тархуна и зиры – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кусочками, обжарить в масле. Отдельно обжарить в масле натертую на терке морковь и нашинкованный соломкой лук. Жареное мясо с овощами положить в казан, влить полстакана горячей воды, положить специи и тушить под крышкой до готовности мяса. В конце варки к мясу добавить изюм, перемешать и тушить до мягкости мяса.

Рис хорошо промыть, отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на сито и дать стечь воде, промывать вареный рис не надо.

На блюдо выложить рис, сверху положить мясо с овощами и изюмом и полить мясным соусом из казана.

Плов казанский

Компоненты

Отварные баранина, говядина или конина – 800 г Рис – 300 г Лук репчатый – 3–4 шт. Морковь – 100 г Масло топленое – 100 г Изюм – 100 г Бульон мясной – 2 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рис хорошо промыть и отварить в подсоленной воде до полуготовности. Лук и морковь почистить и нарезать маленькими кубиками. Отварное мясо также нарезать маленькими кубиками, положить в сотейник с растопленным маслом, немного обжарить, затем сверху насыпать измельченную морковь с луком, на овощи положить полуготовый рис. Плов залить горячим бульоном, поставить на небольшой огонь и тушить около 1,5 часа. В готовый плов добавить распаренный в кипятке изюм. Готовый плов выложить слоями на блюдо, полить растопленным маслом.

Плов ферганский

Компоненты

Баранина – 300 г Рис – 500 г Лук репчатый – 200 г Морковь – 200 г Сало баранье – 100 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранье сало нарезать мелкими кубиками, вытопить его в разогретом казане, вынуть шкварки и перекалить жир. В кипящий жир положить нашинкованный кольцами лук и жарить до коричневого цвета. Затем положить к луку нарезанное маленькими кубиками мясо, жарить до появления румяной корочки. Как только мясо покроется корочкой, добавить к нему нашинкованную соломкой морковь. Жарить до полуготовности.

Затем налить в казан с мясом и овощами горячую воду так, чтобы вода покрыла содержимое казана на 7–8 см, довести до кипения, добавить специи и соль, перемешать и тушить под крышкой на небольшом огне около 1 часа. Как только мясо будет готово, засыпать в казан ровным слоем хорошо промытый рис, залить горячей водой так, чтобы вода покрыла рис на 2 пальца, довести до кипения, немного убавить огонь и варить, не накрывая. Рис не перемешивать с другими компонентами плова! Как только рис вберет в себя всю воду, уменьшить огонь, плов собрать к середине горкой, проколоть в нескольких местах деревянной палочкой, накрыть казан крышкой и оставить для упревания на небольшом огне. Как только рис станет мягким, плов готов. Готовый плов выложить на блюдо и подать на стол.

Плов с бараниной и чесноком

Компоненты

Мякоть баранины – 200 г Рис – 250 г Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Чеснок – 2–3 головки Сало баранье – 100 г Молотая зира – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рис предварительно замочить в холодной воде на 2 часа. Баранину нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить, обжарить в растопленном бараньем сале до румяной корочки. К баранине добавить нашинкованные лук и морковь и жарить вместе с мясом, посыпать зирой, перемешать, прожарить еще несколько минут, влить горячую воду и тушить под крышкой до готовности мяса. Затем поверх мяса засыпать половину подготовленного риса, слой разровнять, положить на него промытые неочищенные головки чеснока и засыпать оставшимся рисом, залить водой так, чтобы жидкость была на палец выше риса, довести плов на небольшом огне до кипения, варить, не перемешивая, до тех пор, пока рис не впитает всю воду. После этого посуду с пловом накрыть крышкой и тушить блюдо до мягкости риса. Как только плов будет готов, головки чеснока вынуть, очистить от шелухи. Плов перемешать, выложить на блюдо, сверху положить очищенные дольки чеснока, украсить зеленью и подать на стол.

Плов с бараниной и тыквой

Компоненты

Баранина – 300 г Рис – 0,5 кг Тыква очищенная – 200 г Морковь – 2–3 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Масло растительное – 1 стакан Вода – 1 л Лавровый лист – 2 шт. Молотые ягоды барбариса – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рис замочить на 2 часа в подсоленной холодной воде. Баранину нарезать маленькими кусочками. В казане разогреть растительное масло, положить в него баранину, жарить до румяной корочки. Затем к мясу добавить нашинкованные соломкой морковь и репчатый лук и жарить все вместе около 20 минут. Влить горячую воду, положить лавровый лист, довести до кипения и проварить 20 минут на небольшом огне. Затем в казан положить нарезанную небольшими кубиками тыкву, засыпать вымоченный рис, положить пряности, можно влить еще немного горячей воды (вода должна полностью покрывать все содержимое казана), довести до кипения и тушить, не накрывая, на небольшом огне около 30 минут. После этого казан накрыть крышкой и томить блюдо на маленьком огне еще 25–30 минут.

Плов с лапшой

Компоненты

Баранина – 400 г Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Рис – 300 г Лапша домашняя – 300 г Масло топленое – 200 г Зелень кинзы – 1 маленький пучок Молотые ягоды барбариса – 1 столовая ложка Шафран – 0,25 чайной ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить, добавить специи, перемешать и обжарить в топленом масле. К мясу добавить нашинкованный репчатый лук и натертую на терке морковь, жарить вместе с мясом до готовности мяса.

Отдельно отварить до готовности рис и домашнюю лапшу. При варке риса в воду добавить шафран и перемешать. Отваренные лапшу и рис выложить слоями на блюдо, каждый слой обильно полить растопленным маслом, сверху положить жареное мясо, украсить веточками зелени и подать на стол.

Плов с курицей

Компоненты

Филе курицы – 300 г Рис – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Бульон куриный – 2 стакана Масло сливочное – 1 столовая ложка Шафран молотый – 0,3 чайной ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис перебрать, промыть и замочить в холодной воде на 1–2 часа.

Репчатый лук почистить и мелко порубить. Морковь также почистить и натереть на средней терке.

Филе курицы нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, выложить в смазанную маслом глубокую сковороду. Сверху положить лук и морковь.

Вымоченный рис смешать с шафраном и выложить на мясо с овощами, слой риса разровнять. Уложенные продукты залить горячим подсоленным куриным бульоном. Сковороду накрыть крышкой или фольгой, поставить в прогретую духовку или печь и готовить около 50–60 минут.

Плов с курицей и изюмом

Компоненты

Филе курицы – 350 г Рис – 1 стакан Вода – 2 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Масло растительное – 1–2 столовые ложки Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Кедровые орехи – 2 столовые ложки Изюм – 3 столовые ложки Корица молотая – 2 чайные ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Куриное мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжарить в сливочном масле. Лук и морковь мелко нарезать, обжарить в растительном масле вместе с кедровыми орешками.

В казан выложить обжаренное мясо, засыпать хорошо промытый и смешанный с изюмом рис, выровнять слой, а сверху уложить обжаренные овощи с орешками. Залить подсоленной и смешанной с корицей водой. Не перемешивать! Казан накрыть и готовить плов на небольшом огне до мягкости риса.

Плов с курицей и сухофруктами

Компоненты

Куриное мясо – 500 г Рис – 1 стакан Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Изюм – 4 столовые ложки Чернослив размоченный измельченный – 0,5 стакана Курага размоченная измельченная – 0,5 стакана Масло топленое – 3–4 столовые ложки Соль и молотый черный перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кубиками, обжарить в топленом масле до румяной корочки.

Морковь и лук нашинковать и также обжарить в топленом масле. Затем мясо с овощами выложить в казан, поперчить, засыпать промытый рис, влить горячий подсоленный бульон, довести до кипения и варить плов на небольшом огне до готовности. Перемешивать нельзя! Перед окончанием приготовления поверх риса положить подготовленный изюм и сухофрукты.

Плов с курицей и овощами

Компоненты

Мясо куриное – 800 г Рис – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 2 шт. Перец сладкий – 2 шт.

Помидоры – 2 шт. Корешки петрушки – 2–3 шт. Корень сельдерея – 100 г Вода – 2,5 стакана Масло топленое – 3 столовые ложки Майоран молотый – 1 чайная ложка Чабрец молотый – 1 чайная ложка Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кусочками, обжарить на сковороде в топленом масле, затем влить на сковороду немного горячей воды и потушить под крышкой до полуготовности. Тушеную курицу вместе с выделившимся при тушении соком выложить в казан, посолить, поперчить, добавить пряности и сухие травы. Морковь, коренья и лук почистить, нашинковать тонкой соломкой и также обжарить в масле. Рис тщательно промыть, у сладкого перца удалить семена и нашинковать его соломкой. Помидоры бланшировать в кипятке, остудить, снять с них кожицу и нарезать небольшими дольками. Все подготовленные овощи и рис выложить в казан с мясом, влить горячую воду. Казан накрыть, поместить в протопленную печь или прогретую духовку и готовить блюдо на небольшом огне около 1,5 часа.

Плов с куриной печенью

Компоненты

Печень куриная – 250–300 г Рис – 0,75 стакана Бульон куриный – 1,5–2 стакана Масло топленое – 3 столовые ложки Соус томатный – 0,25 стакана Сыр тертый – 0,3 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Печень хорошо промыть, опустить в кипящую воду, проварить 3 минуты и откинуть на сито. Затем печень порубить, посолить, поперчить, обжарить в топленом масле, добавить томатный соус, прожарить в соусе 2–3 минуты и снять с огня.

Рис отварить в курином бульоне, горячий рис смешать с тертым сыром, выложить его на блюдо, сверху положить куриную печень, полить растопленным маслом.

Плов рыбный по-татарски

Компоненты

Филе морской рыбы – 600 г Лук репчатый – 3–4 шт. Морковь – 2–3 шт. Рис – 1 стакан Рыбный бульон – 3 стакана Сметана – 0,5 стакана Урюк – 100 г Зелень петрушки и укропа – по 1 маленькому пучку Гранатовый сок – 4 столовые ложки Рафинированное растительное масло – 0,5 стакана Черный молотый перец – 1 столовая ложка Лавровый лист – 2 шт. Немного шафрана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать кусками, отварить в подсоленной воде, добавив лавровый лист, до готовности. Готовую рыбу нарезать маленькими кусочками, уложить в сотейник, добавить мелко нарубленную и прожаренную в растительном масле луковицу, рубленую зелень, посыпать перцем, влить сметану и стакан рыбного бульона и томить на очень маленьком огне.

Морковь и лук почистить, мелко нарубить, обжарить в растительном масле. Рис хорошо промыть, насыпать в казан, залить его двумя стаканами горячего подсоленного рыбного бульона, в котором размешать шафран и оставшийся молотый перец, добавить жареные овощи и промытый урюк и варить, не перемешивая, до готовности.

Готовый рис выложить осторожно на блюдо, на рис положить тушеную рыбу, полить гранатовым соком и подать на стол.

Плов сладкий

Компоненты

Рис – 2 стакана Изюм – 50 г Курага – 50 г Чернослив – 50 г Масло топленое – 100 г Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Рис отварить в подсоленной воде до готовности. Сухофрукты залить водой, хорошо промыть, положить их в разогретое масло, влить немного воды и тушить под крышкой около 15 минут. Затем к сухофруктам добавить рис и оставшееся масло, заправить по вкусу сахаром, перемешать и прогреть под крышкой около 25–30 минут. Готовый плов выложить горкой на блюдо, украсить фруктами и подать на стол.

Плов с тыквой и сухофруктами

Компоненты

Рис – 2 стакана Тыква очищенная – 300 г Курага – 100 г Изюм – 70 г Вода – 4 стакана Масло сливочное – 100 г Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Тыкву нарезать маленькими кубиками. Сухофрукты и рис хорошо промыть.

В казане растопить половину масла, поместить в него тыкву, сухофрукты и рис, разровнять поверхность, сверху положить оставшееся масло, залить водой, поставить на огонь, довести до кипения, затем огонь убавить и варить около 40 минут не перемешивая. Готовый плов перемешать в казане, выложить на блюдо и подать на стол.

Плов с тыквой, яблоками и изюмом

Компоненты

Рис – 2 стакана Тыква очищенная – 400 г Яблоки сладкие – 2 шт. Изюм – 0,5 стакана Масло растительное – 0,5 стакана Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Тыкву и яблоки нарезать маленькими кубиками, половину тыквы положить в кастрюлю с разогретым растительным маслом, разровнять слой. На тыкву выложить половину риса и также разровнять слой. Затем положить смешанный с яблоками изюм, оставшуюся тыкву и, наконец, оставшийся рис. Верхний слой риса разровнять. Блюдо залить горячей подсоленной и подслащенной водой, вода должна полностью покрыть уложенные продукты, довести до кипения и тушить на маленьком огне около 1,5 часа.

Каша рисовая с тыквой и морковью

Компоненты

Рис – 200 г Молоко – 0,2 л Вода – 0,4 л Мякоть тыквы – 400 г Морковь – 1 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Морковь и тыкву почистить и натереть на крупной терке. Подготовленные овощи сложить в кастрюлю с толстым дном, засыпать промытый рис, залить горячей водой, влить горячее молоко, положить сахар и соль, добавить масло и перемешать. Кастрюлю с продуктами поставить на плиту, довести до кипения, убавить огонь и варить, прикрыв крышкой, до тех пор, пока рис не впитает жидкость. Затем блюдо поставить в прогретую духовку и томить кашу при очень слабом нагревании до готовности.

Каша рисовая с медом

Компоненты

Рис – 300 г Вода – 0,6 л Мед – 120 г Вода – 0,5 стакана Масло сливочное – 4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

В смазанный маслом керамический горшок засыпать промытый рис, залить горячей водой, посолить, поставить в теплую духовку и варить кашу при слабом кипении до готовности. В готовую кашу добавить мед, разведенный в половине стакана теплой кипяченой воды, положить оставшееся масло, тщательно перемешать и выдержать в горячей духовке еще 10–15 минут.

Запеканка рисовая с курагой

Компоненты

Рис – 1 стакан Вода – 1,5 стакана Молоко – 1,5 стакана Курага – 100 г Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Сахар – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Курагу залить кипятком и выдержать под крышкой 1 час, затем воду слить, а разбухшую курагу нарезать небольшими кусочками.

Рис отварить в 1,5 стакана кипятка в течение 8-10 минут, затем залить горячим молоком, посолить, добавить сахар, перемешать и варить кашу до готовности. Готовую кашу немного остудить, затем добавить в нее курагу и сырые яйца, тщательно перемешать.

Сковороду смазать маслом, посыпать молотыми сухарями, выложить на сковороду кашу, разровнять, посыпать сухарями и полить оставшимся растопленным маслом. Сковороду поставить в не слишком горячую духовку и запекать 15–20 минут.

Пшенная каша по-татарски

Компоненты

Пшено – 2 стакана Вода – 6 стаканов Лук репчатый – 1–2 шт. Масло топленое – 100 г Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Пшено хорошо промыть, залить холодной водой, добавить по вкусу соль и сахар и варить на небольшом огне до тех пор, пока пшено не впитает всю воду.

Лук мелко порубить, обжарить в топленом масле, смешать с кашей, добавить оставшееся масло, хорошо перемешать, поставить в прогретую духовку на 15–20 минут и протомить на маленьком огне.

Пшенная каша с тыквой

Компоненты

Тыква – 500 г Пшено – 1 стакан Молоко – 2 стакана Вода – 1 стакан Масло сливочное – 4 столовые ложки Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Тыкву очистить от семян и кожуры, нарезать небольшими кусочками, слегка посыпать сахаром, добавить немного масла и потушить в небольшом количестве воды. Пшено перебрать, тщательно промыть, насыпать в кастрюлю с толстым дном, добавить тушеную тыкву, положить оставшееся масло, посолить, осторожно перемешать и залить горячей смесью молока с водой. Заполненную кастрюлю поставить на плиту, довести до кипения, убавить огонь, варить кашу до готовности, прикрыв кастрюлю крышкой.

Пшенная запеканка с тыквой

Компоненты

Пшено – 1 стакан Вода – 1 стакан Молоко – 2 стакана Масло сливочное – 5 столовых ложек Тыква – 200 г Яйца – 3 шт. Сухари молотые – 3 столовые ложки Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Отдельно отварить тыкву до готовности, вынуть из отвара и остудить.

Пшено всыпать в кипящую воду и проварить некоторое время, затем влить кипящее молоко и варить кашу до готовности. Готовая каша должна быть крутой. Затем кашу слегка охладить, смешать с сырыми яйцами и тремя столовыми ложками масла, посолить и добавить по вкусу сахар, все тщательно перемешать. Чугунную сковороду смазать маслом, посыпать сухарями, на сковороду выложить половину каши, разровнять, на кашу положить кусочки вареной тыквы, посыпать сахаром, сверху положить оставшуюся кашу, разровнять, посыпать сухарями и положить кусочки оставшегося масла. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

Пшенная каша с морковью и яблоками

Компоненты

Пшено – 1 стакан Вода – 1 стакан Молоко – 2 стакана Морковь – 1 шт. Яблоки – 2 шт. Мед – 3 столовые ложки Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Пшено перебрать, тщательно промыть, насыпать в большой керамический горшок, залить горячей подсоленной водой. Морковь почистить и натереть на терке, яблоки тоже почистить, удалить сердцевину и нарезать маленькими кусочками. Морковь с яблоками добавить в горшок с пшеном, посолить, перемешать и залить горячей смесью молока с водой. Горшок накрыть, поставить в прогретую духовку и варить кашу на маленьком огне до мягкости пшена. Затем взбить яйца с маслом и медом и добавить в готовую кашу, тщательно перемешать и прогреть еще около 10 минут.

Пшенная каша с курицей

Компоненты

Пшено – 1 стакан Филе куриное – 300 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Бульон куриный – 3 стакана Масло растительное – 2–3 столовые ложки Молотый тмин – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук почистить и мелко порубить. Морковь почистить и натереть на средней терке. Филе курицы нарезать небольшими кусочками, посолить. В чугунок влить масло и прокалить его. В горячее масло положить кусочки курицы и обжарить до румяной корочки. Затем к мясу добавить лук и морковь и прожарить вместе с мясом. Хорошо промытое пшено выложить на мясо с овощами, выровнять слой и посыпать тмином. Уложенные продукты залить подсоленным куриным бульоном. Чугунок накрыть крышкой, поставить в духовку, готовить около 1 часа на небольшом огне.

Пшенная каша с творогом

Компоненты

Пшено – 1 стакан Вода – 4 стакана Творог – 1 стакан Катык – 1–1,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

В кипящую подсоленную воду всыпать хорошо промытое пшено, варить до полуготовности. Затем в кашу добавить творог, перемешать и варить до готовности. Подать на стол с катыком.

Пшенная запеканка

Компоненты

Пшено – 1 стакан Вода – 1,5 стакана Молоко – 1,5 стакана Яйца сырые – 3 шт. Сухари с отрубями молотые – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Хорошо промытое пшено засыпать в кипящую подсоленную воду и варить до загустения. Затем в кашу влить горячее молоко, перемешать и на небольшом огне сварить крутую кашу. Яичные желтки отделить от белков. Желтки смешать с охлажденной кашей. Белки тщательно взбить и также смешать с кашей. Форму для запекания смазать растительным маслом, обсыпать сухарями. Кашу выложить в подготовленную форму, разровнять и поместить в прогретую духовку на 20 минут.

Каша пшенная молочная

Компоненты

Пшено – 1 стакан Вода – 1 стакан Молоко цельное – 3 стакана Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Пшено хорошо промыть, залить водой, довести до кипения, проварить несколько минут, пока пшено не впитает воду. Затем влить горячее молоко, перемешать и варить, часто помешивая, до мягкости пшена. Перед окончанием приготовления кашу заправить солью и сахаром.

Каша гречневая в горшочке

Компоненты

Гречневая крупа – 0,5 стакана Вода – 1 стакан Масло сливочное – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Гречневую крупу прожарить на сковороде, насыпать в керамический горшочек, добавить сливочное масло и перемешать с крупой. Затем влить стакан горячей подсоленной воды. Горшочек накрыть крышкой, поместить в прогретую духовку и томить на маленьком огне до мягкости крупы.

Каша гречневая с черносливом

Компоненты

Крупа гречневая – 1 стакан Вода – 2,5 стакана Чернослив измельченный – 1 стакан Масло сливочное – 1–2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Крупу прокалить на сковороде и насыпать в смазанный маслом керамический горшок, залить горячей водой, добавить чернослив и масло, посолить и перемешать. Горшок накрыть крышкой, поставить в прогретую духовку и томить кашу на небольшом огне до мягкости крупы.

Каша гречневая с куриным мясом

Компоненты

Отварное куриное мясо – 250 г Лук репчатый – 1 шт. Гречневая крупа – 1 стакан Куриный бульон – 2 стакана Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Гречневую крупу прокалить на сковороде, смешать со столовой ложкой сливочного масла, насыпать в керамический горшок и залить горячим подсоленным куриным бульоном. Горшок накрыть, поставить в прогретую духовку и томить кашу около 30 минут.

Тем временем репчатый лук почистить, мелко порубить и обжарить в сливочном масле. Курицу также очень мелко нарезать, положить на сковороду с луком, добавить оставшееся сливочное масло и немного обжарить.

Затем в горшок с кашей добавить жареную с луком курицу и, не перемешивая, прогреть еще 15–20 минут.

Гречневая запеканка

Компоненты

Крупа гречневая – 1 стакан Вода – 1 стакан Молоко – 1 стакан Сливки – 0,5 стакана Яйца – 2 шт. Творог – 200 г Варенье – 2 столовые ложки Масло сливочное – 4 столовые ложки Сухари молотые – 3 столовые ложки Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

В кипящую воду всыпать гречневую крупу и немного проварить, затем добавить кипящее молоко, посолить и варить кашу до готовности. Готовую кашу смешать с творогом, добавить взбитые со сливками яйца и сахар по вкусу, все тщательно перемешать.

Чугунную сковороду смазать маслом, посыпать сухарями, половину приготовленной массы выложить в сковороду, разровнять и смазать вареньем. Затем положить вторую половину массы, выровнять поверхность, посыпать сухарями, полить маслом и поставить в горячую духовку. Запечь до готовности.

Манная запеканка

Вариант 1

Компоненты

Крупа манная – 0,75 стакана Молоко – 3 стакана Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Фрукты консервированные без косточек – 1 стакан Сухари молотые – 3 столовые ложки Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Манную крупу всыпать тонкой струйкой при постоянном перемешивании в кипящее молоко и варить кашу до готовности. Готовую кашу немного остудить, смешать с сырыми яйцами и двумя столовыми ложками масла, посолить и добавить по вкусу сахар.

Чугунную сковороду смазать маслом, посыпать сухарями, в сковороду выложить половину приготовленной каши, выровнять верхний слой и на него положить измельченные консервированные фрукты. Затем выложить оставшуюся кашу, разровнять, посыпать сухарями и полить оставшимся растопленным маслом. Сковороду поставить в горячую духовку и запечь блюдо до образования румяной корочки.

Вариант 2

Компоненты

Манная крупа – 0,5 стакана Молоко – 3 стакана Яйцо – 1 шт. Сметана – 1 стакан Сахар – 1 чайная ложка Масло сливочное – 2 столовые ложки Сыр тертый – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Вскипятить молоко, добавить соль и сахар, перемешать, тонкой струйкой, непрерывно помешивая, всыпать манную крупу, немного проварить, снять с огня и слегка охладить. Отделить яичный желток от белка, положить в кашу желток, тщательно перемешать и выложить массу в смазанную маслом форму для запекания, полить сметаной, посыпать тертым сыром, сверху положить кусочки сливочного масла, поставить в прогретую духовку и запечь до образования румяной корочки.

Запеканка манная с изюмом и курагой

Компоненты

Манная крупа – 100 г Молоко – 0,5 л Масло сливочное – 100 г Изюм – 50 г Курага – 50 г Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Вскипятить молоко, добавить соль, сахар и масло, перемешать, затем тонкой струйкой при постоянном помешивании всыпать манную крупу, сварить кашу.

Отделить яичные желтки от белков, добавить их в горячую кашу, положить промытые сухофрукты и все хорошо перемешать. Белки хорошо взбить, соединить их с кашей, перемешать. В смазанную маслом форму для запекания выложить приготовленную кашу, разровнять, сверху положить кусочки оставшегося масла, поставить в прогретую духовку и запечь.

Овсяный кисель по-татарски

Компоненты

Хлопья «Геркулес» – 500 г Сахар – 100 г Соль – 1 чайная ложка Вода кипяченая – 2 л Масло сливочное – 50 г

Способ приготовления

Геркулес залить теплой водой, добавить сахар и соль, перемешать, накрыть полотенцем, поставить на сутки в теплое место для закваски. Затем настой процедить через сито, хлопья отжать, настой поставить на плиту, довести до кипения и варить на маленьком огне до загустения, непрерывно помешивая, примерно 30 минут. В горячий кисель можно добавить сливочное масло.

Горячий кисель разлить в смазанные маслом различные формы – глубокие тарелки или чашки и остудить. Готовый желеобразный кисель подать с медом, теплым или холодным молоком.

Блюда из овощей

Картофельная запеканка с омлетом

Компоненты

Картофель – 500 г Молоко – 0,5 стакана Яйца сырые – 2–3 шт. Масло сливочное – 4 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, нарезать тонкими кружочками, посолить, поперчить, обжарить в масле до румяной корочки. Взбить яйца, соединить их с молоком, еще раз смесь взбить миксером и вылить в сковороду с картофелем. Блюдо запечь в духовке.

Картофельная запеканка с яйцами и сыром

Компоненты

Картофель – 500 г Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Яйца – 2 шт. Молоко –1 стакан Сметана – 0,25 стакана Сыр тертый – 50 г Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в кожуре до полной готовности, почистить и пропустить через мясорубку. Яйца взбить со сметаной и, постепенно перемешивая, вылить в картофель, размешать миксером.

Молоко вскипятить и ввести в картофель, добавить масло и 50 г тертого сыра, посолить и поперчить, все тщательно перемешать миксером. Приготовленную массу выложить в смазанную маслом форму для запекания, поставить в прогретую духовку и запечь до румяной корочки.

Картофельная запеканка с лапшой

Компоненты

Картофель – 400 г Домашняя лапша – 200 г Масло сливочное – 4 столовые ложки Сыр тертый – 3–4 столовые ложки Соль – по вкусу

Для соуса

Помидоры – 500 г Масло сливочное – 1 чайная ложка Сахар – 1 чайная ложка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в кожуре до готовности, затем почистить и нарезать кружочками. Отдельно отварить до готовности лапшу.

Приготовить соус: очищенные помидоры разрезать пополам и отварить в собственном соку. Протереть через сито, добавить соль, сахар, перец и масло. Варить соус до загустения массы.

В смазанную маслом керамическую посуду положить, чередуя слоями, картофель и лапшу, полить приготовленным соусом, посыпать тертым сыром. Блюдо поставить в прогретую духовку и запекать около 20–30 минут на среднем огне.

Картофельная запеканка с овощами

Компоненты

Картофель – 500 г Корень сельдерея – 100 г Корень петрушки – 50–70 г Лук репчатый – 1 шт. Яйцо сырое – 1 шт. Масло топленое – 2–3 столовые ложки Сметана – 1 стакан Сыр тертый – 4 столовые ложки с верхом Зелень укропа – 1 пучок Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук, коренья сельдерея и петрушки почистить, мелко нашинковать, а лучше натереть на терке, обжарить в масле. Картофель почистить, отварить в подсоленной воде до готовности, затем воду слить, картофель истолочь, смешать с жареными овощами и яйцом, посолить и поперчить по вкусу, выложить в смазанную маслом сковороду, залить сметаной и запечь в духовке. Перед окончанием запекания блюдо посыпать сыром, запечь до румяной корочки. Готовое блюдо вынуть из духовки, немного остудить, посыпать рубленым укропом и подать на стол.

Картофельная запеканка с творогом

Компоненты

Картофель крупный – 6 шт. Творог – 300 г Яйца, сваренные вкрутую – 2 шт. Яйца сырые – 3–4 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Сметана – 1 стакан Мука – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, отварить в подсоленной воде до готовности, воду слить, картофель тщательно растолочь и перемешать с маслом. Смешать творог с яйцами и мукой, соединить эту смесь с толченым картофелем, посолить по вкусу и тщательно вымесить до однородной массы. Затем массу выложить в смазанную маслом сковороду, разровнять, залить взбитыми со сметаной яйцами, положить кусочки оставшегося масла и запечь в духовке.

Картофельная запеканка с горохом

Компоненты

Картофель – 500 г Горох – 200 г Лук репчатый – 1 шт. Масло топленое – 3 столовые ложки

Сухари молотые – 1 столовая ложка Паста томатная – 1 столовая ложка Гороховый отвар – 0,25 стакана Брынза тертая – 2–3 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Горох предварительно замочить в холодной воде, как только он набухнет, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и дать стечь отвару. Отвар не выливать. Затем горох пропустить через мясорубку.

Картофель отварить в кожуре до готовности, почистить и нарезать кружочками.

Лук мелко нарезать, сложить на сковороду и обжарить в топленом масле, добавить горох и прожарить некоторое время вместе с луком, посолить и поперчить.

Форму для запекания смазать маслом и посыпать сухарями. В подготовленную форму, чередуя слоями, положить картофель и горох с луком. В гороховом отваре размешать томатную пасту и залить ею картофель с горохом, посыпать тертой брынзой. Блюдо поставить в прогретую духовку и запекать около 30 минут на небольшом огне.

Картофельные клецки с бараниной

Компоненты

Картофель – 500 г Мякоть отварной баранины – 150 г Лук репчатый – 1 шт. Яйцо вареное – 1 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Мука – 130 г Мясной бульон – 1 стакан Сметана – 1 столовая ложка Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить соус: столовую ложку муки обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета, смешать со столовой ложкой растительного масла и столовой ложкой сметаны, затем развести теплым мясным бульоном, довести до кипения и прокипятить около 5 минут.

Через мясорубку пропустить мясо и очищенный лук, перемешать и обжарить в масле, затем добавить мелко нарезанное яйцо, посолить, поперчить и все хорошо перемешать.

Картофель почистить, натереть на терке, немного отжать, посолить, смешать с оставшейся мукой, вымесить лепешки и слегка их раскатать. На середину каждой лепешки положить приготовленный фарш, защипать края, посыпать мукой, жарить с обеих сторон на сковороде в кипящем масле. Можно жарить в гриле. Лепешки хорошо смазать маслом, выложить на решетку гриля и жарить с обеих сторон, часто смазывая маслом, до образования поджаристой корочки. Готовые клецки выложить на блюдо и подать на стол. Отдельно подать приготовленный соус.

Жареный картофель со сметаной

Компоненты

Картофель – 500 г Масло топленое – 2–3 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Зелень огородная – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, нарезать кружочками, посолить, жарить в топленом масле до румяной корочки. Готовый картофель разложить по тарелкам, полить сметаной, посыпать рубленой зеленью и подать на стол.

Картофельное пюре с луком

Компоненты

Картофель – 5–6 шт. Лук репчатый – 3–4 шт. Молоко – 1 стакан Масло сливочное – 5 столовых ложек Мука пшеничная – 1 столовая ложка Зелень укропа – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, отварить в подсоленной воде, отвар слить, отварной картофель растолочь, влить горячее молоко, добавить масло и соль и тщательно перемешать пюре.

Лук почистить, нарезать кольцами, обжарить в сливочном масле, посыпать мукой, перемешать и выдержать на горячей сковороде еще некоторое время.

Картофельное пюре выложить на тарелки, положить порции жареного лука, посыпать рубленой зеленью и подать на стол.

Картофель, запеченный с овощами и сыром

Компоненты

Картофель – 500 г Помидоры – 100 г Перец сладкий – 2 шт. Сыр тертый – 100 г Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Сливки – 1,5 стакана Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, нарезать соломкой, посолить и поперчить, обжарить в масле до золотистой корочки. Помидоры обдать кипятком, немного остудить, снять с них кожицу, нарезать тонкими дольками. Перец выпотрошить и нарезать соломкой.

В смазанную маслом сковороду выложить часть картофеля, на картофель положить слоями помидоры и перец, каждый слой овощей пересыпать тертым сыром, сверху положить оставшийся картофель. Блюдо залить горячим молоком, посолить, положить кусочки оставшегося сливочного масла, поставить в не слишком горячую духовку, накрыть фольгой и потушить картофель с овощами в молоке, а затем снять фольгу и запечь до румяной корочки.

Картофель, тушенный с тыквой

Компоненты

Картофель – 300 г Тыква очищенная – 200 г Масло топленое – 4 столовые ложки Молоко – 1 стакан Соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, нарезать соломкой, обжарить на сковороде в сливочном масле до румяной корочки. Тыкву также нарезать соломкой, выложить поверх картофеля. Блюдо посолить, залить горячим молоком, поставить на небольшой огонь, довести до кипения, прикрыть крышкой и потушить до мягкости тыквы.

Картофель, тушенный с фасолью

Компоненты

Картофель – 500 г Фасоль белая – 0,5 стакана Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Сметана – 1 стакан Соус томатный – 0,5 стакана Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Фасоль замочить в холодной воде на 7–8 часов, затем отварить до готовности и откинуть на сито.

Картофель почистить, нарезать кубиками, обжарить в растительном масле вместе с луком до образования румяной корочки. Затем картофель с луком выложить в сотейник, посолить и поперчить, сверху положить ровным слоем отварную фасоль и также посолить ее и поперчить. Блюдо залить смесью сметаны с томатным соусом, поставить на небольшой огонь и тушить блюдо до мягкости фасоли.

Картофель, тушенный с бараниной

Компоненты

Картофель – 500 г Мякоть баранины – 300 г Масло топленое или бараний жир – 50 г Зеленый лук – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, нарезать тонкими брусочками и обжарить в масле до золотистой корочки. Баранину также нарезать брусочками и обжарить в масле или собственном жире. Затем мясо с картофелем и остатками жира сложить в сотейник, посолить и поперчить. Сотейник накрыть крышкой, поставить в прогретую духовку и тушить блюдо около 30 минут. Перед подачей на стол блюдо обильно посыпать рубленым зеленым луком.

Картофель, тушенный с печенью

Компоненты

Картофель – 600 г Печень говяжья или баранья – 300 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Масло топленое – 100 г Масло растительное – 2 столовые ложки Соус томатный – 0,5 стакана Сметана – 0,5 стакана Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Печень очистить от пленки, удалить крупные сосуды и желчные протоки, нарезать небольшими кусочками, сложить в миску, залить сметаной и выдержать в холодильнике 30 минут.

Затем кусочки печени обжарить в растопленном масле, добавить нашинкованные лук и морковь и прожарить вместе с печенью, выложить в смазанный маслом эмалированный чугунок, посолить и поперчить. Картофель нарезать тонкими кружочками, обжарить в оставшемся масле, выложить на слой печени с овощами, посолить и поперчить, залить смесью томатного соуса и сметаны.

Чугунок накрыть крышкой, поставить в горячую духовку и тушить блюдо до готовности.

Пюре из картофеля и репы

Компоненты

Картофель – 200 г Репа – 300 г Масло сливочное – 100 г Мясной бульон – 1,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Репу почистить, нарезать ломтиками, опустить на 5 минут в кипяток, затем вынуть шумовкой. Картофель почистить, положить в кастрюлю, залить холодным бульоном, довести до кипения, положить в бульон бланшированную репу, еще раз довести до кипения и варить на небольшом огне до мягкости овощей. Во время варки овощи посолить. Готовые овощи растолочь с остатком бульона, положить сливочное масло, хорошо перемешать. Готовое пюре разложить по тарелкам и подать на стол со свежей зеленью или зеленым луком.

Картофель, жаренный с баклажанами

Компоненты

Картофель – 500 г Баклажаны средние – 2 шт. Масло растительное – 0,75 стакана Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Перец молотый и соль – по вкусу

Для соуса

Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Корень петрушки – 2 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Паста томатная – 1 столовая ложка Вино виноградное – 2 столовые ложки Бульон мясной – 2 стакана Мука – 1 столовая ложка Чернослив сушеный измельченный без косточек – 0,5 стакана Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить соус: почистить морковь, лук и корень петрушки, мелко нарезать и обжарить в масле до мягкости. Муку обжарить на сухой сковороде с одной столовой ложкой растительного масла до коричневого цвета, затем смешать с томатной пастой и развести бульоном, добавить жареные лук, морковь и коренья, положить кусочки чернослива и варить 15–20 минут на слабом огне. Соус посолить, добавить по вкусу сахар и хорошо перемешать.

Баклажаны обдать кипятком, нарезать кружочками, слегка отжать, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле до готовности.

Картофель почистить, нарезать тонкими кружочками, посолить, поперчить, обжарить в растительном масле до поджаристой корочки. Готовые овощи выложить рядами на блюдо, посыпать рубленой зеленью и подать на стол. Отдельно подать приготовленный соус.

Пельмени с картофелем и творогом

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Яйцо сырое – 1 шт. Вода – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Для фарша

Творог – 300 г Яйца сырые – 1–2 шт. Картофель – 3–4 шт. Масло сливочное – 4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, отварить в подсоленной воде до готовности, слить отвар. Горячий картофель хорошо размять, соединить его с творогом, в фарш добавить яйца, соль и перец и тщательно вымесить до однородной массы.

Приготовить тесто: муку просеять и насыпать на доску холмиком, в середине холмика сделать углубление, налить в него подсоленную воду и положить яичный желток, осторожно вымести тесто, накрыть салфеткой и выдержать 20–30 минут.

Выдержанное тесто положить на посыпанный мукой стол и раскатать в тонкий пласт, вырезать тонким стаканом кружочки, на каждый кружочек теста положить порции фарша и защипать края. Пельмени выложить на посыпанный мукой противень и дать немного подсохнуть на воздухе. Затем пельмени опустить в подсоленный кипяток и варить до готовности. Готовые пельмени всплывут на поверхность, проварить их еще 3–4 минуты, разложить шумовкой по тарелкам и подавать на стол со сметаной и мелко нарубленным укропом.

Пельмени с картофелем и мясом

Компоненты

Для теста

Мука – 3 стакана Вода – 0,75 стакана Яйцо сырое – 1 шт. Соль – по вкусу

Для начинки

Картофель – 700 г Лук репчатый – 2–3 шт. Мякоть отварной говядины – 200 г Яйцо сырое – 1 шт. Соль и черный молотый перец – по вкусу

Приготовить тесто для пельменей, как в предыдущем рецепте, раскатать в тонкий пласт и нарезать кружочки.

Картофель отварить в кожуре, немного остудить, почистить, разрезать пополам и пропустить через мясорубку вместе с луком и отварным мясом. Фарш посолить, поперчить, добавить в него яйцо, перемешать и тщательно вымесить до однородного состояния. Затем фарш порциями выложить на кружочки теста, сформировать пельмени, немного подсушить их на воздухе, опустить в кипящую подсоленную воду или бульон и варить до готовности. Как только пельмени всплывут, проварить их еще 3 минуты, шумовкой выложить на тарелки и подать на стол со сметаной или сливочным маслом.

Пельмени с картофелем, чесноком и зеленью

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2,5 стакана Яйцо – 1 шт. Масло растительное – 1 столовая ложка Лимонный сок – 1 чайная ложка Вода холодная – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Для начинки

Картофель – 800 г Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 1 головка Зеленый лук рубленый – 0,5 стакана Зелень укропа рубленая – 0,5 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Муку просеять, насыпать горкой на доску, в середине горки сделать углубление.

Смешать яичный желток, лимонный сок и подсолнечное масло, полученную смесь соединить с водой, посолить, перемешать и вылить в углубление. Замесить не слишком крутое тесто, накрыть его салфеткой и выдержать 30–40 минут, затем раскатать в тонкий пласт. Специальным приспособлением или стаканом с тонкими стенками вырезать из теста круги и разложить на противень, посыпанный мукой.

Приготовить начинку: отварить картофель в кожуре, охладить, почистить и пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, в фарш добавить рубленую зеленью, соль и перец, все тщательно перемешать.

На середину каждого кружочка выложить ложкой немного фарша, сформировать пельмени и защипать края, выдержать их на воздухе некоторое время, чтобы пельмени слегка подсохли. Затем пельмени опустить в подсоленный кипяток и варить до готовности. Готовые пельмени разложить по тарелкам, подать на стол со сметаной, сливочным или растительным маслом.

Картофельные блинчики

Компоненты

Картофель – 7 шт. Яйца сырые – 2 шт. Мука пшеничная – 3–4 столовые ложки Масло растительное – 0,5 стакана Кислое молоко – 1 стакан Сода пищевая – 0,5 чайной ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, натереть на мелкой терке, смешать с кислым молоком, добавить яйца, соль и немного соды, тщательно перемешать. На горячую сковороду налить масло, жарить блины в кипящем масле до золотистой корочки с обеих сторон. Готовые блины складывать горкой на блюдо, подать горячими. Отдельно можно подать катык.

Картофельные пирожки с мясом

Компоненты

Картофель – 6–8 шт. Говядина или баранина отварная – 250 г Лук репчатый – 2 шт. Яйца сырые – 2 шт. Яйца, сваренные вкрутую – 2 шт.

Крахмал картофельный – 2 столовые ложки Мука пшеничная – 3 столовые ложки Масло растительное – 0,75 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, отварить в подсоленной воде до готовности, слить отвар, картофель размять, добавить сырые яйца, крахмал, соль и перец и тщательно перемешать.

Приготовить начинку: лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Мясо очень мелко нарезать, смешать с рублеными вареными яйцами и жареным луком, посолить и поперчить и хорошо перемешать.

Из картофельной массы сформировать небольшие лепешки, обвалять их в муке, на половину лепешек положить порциями приготовленную мясную начинку, накрыть второй половиной лепешек и защипать края теста. Подготовленные пирожки жарить в растительном масле до румяной корочки, подавать на стол горячими, отдельно подать катык.

Баклажаны, тушенные в сметане

Компоненты

Баклажаны – 500 г Мука – 2 столовые ложки Масло растительное – 4 столовые ложки Сметана – 1 стакан Чеснок – 3–4 зубчика Соль – по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны нарезать кружочками, обдать кипятком, дать стечь воде, затем обвалять в муке, обжарить с двух сторон в растительном масле, выложить в сотейник, посолить, осторожно перемешать, залить сметаной и потушить блюдо под крышкой на небольшом огне. Готовые баклажаны выложить на блюдо, посыпать мелко нарубленным чесноком, дать настояться и подать на стол.

Баклажаны, запеченные в молочном соусе

Баклажаны средние – 3 шт. Сыр тертый – 100 г Молоко – 2 стакана Мука – 3 столовые ложки Масло топленое – 100 г Сухари молотые – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны нарезать кружочками, положить в подсоленный кипяток, выдержать в нем несколько минут, затем откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и положить под пресс на 15–20 минут. Подготовленные баклажаны обсушить и обжарить в топленом масле.

Приготовить соус: на сковороде две столовые ложки муки поджарить с двумя столовыми ложками масла, залить молоком, довести до кипения и слегка проварить, затем добавить по вкусу тертый сыр, соль и перец.

В смазанный маслом противень сложить слоями жареные баклажаны, поливая каждый слой соусом и посыпая тертым сыром. Сверху также посыпать тертым сыром и молотыми сухарями, полить растопленным маслом, поставить в прогретую духовку и запекать около 20–30 минут.

Баклажаны, запеченные с овощами

Компоненты

Баклажаны – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Помидоры – 2–3 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Сыр тертый – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны нарезать тонкими кружочками, обдать кипятком, положить на сито и дать стечь воде.

Компоненты

Лук почистить и нашинковать. Помидоры очистить от кожицы, выдержав их несколько минут в кипятке, и нарезать дольками.

В смазанный маслом керамический противень уложить слоями баклажаны, лук и помидоры, слегка подсаливая каждый слой, залить растительным маслом и посыпать тертым сыром. Противень накрыть фольгой, поставить в горячую духовку и запекать блюдо около 30–35 минут.

Баклажаны фаршированные

Компоненты

Баклажаны средние – 6 шт. Сыр тертый – 4 столовые ложки Мука – 1 столовая ложка Яйца – 2 шт. Молоко – 1 стакан Масло сливочное – 3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

У баклажанов срезать верхушки и разрезать вдоль пополам, положить в кипяток на 15 минут. Затем вынуть, посолить и положить под пресс на 30 минут.

У подготовленных таким образом баклажанов вынуть сердцевину, мелко ее нарубить, смешать с тремя столовыми ложками тертого сыра и яичными желтками, посолить, перемешать, добавить взбитые яичные белки и тщательно перемешать.

Приготовить соус: прожарить на сковороде столовую ложку муки с таким же количеством масла, разбавить молоком и довести до кипения.

Приготовленной смесью начинить баклажаны, сложить их в смазанную маслом сковороду, залить приготовленным соусом, посыпать тертым сыром, полить растопленным маслом и поставить в горячую духовку. Тушить блюдо до готовности.

Баклажаны, фаршированные мясом и гречкой

Компоненты

Баклажаны небольшие – 800 г Фарш говяжий – 0,5 кг Гречневая каша рассыпчатая – 1–1,5 стакана Лук репчатый – 1–2 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Сметана – 1,5–2 стакана Зелень рубленая – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны разрезать вдоль пополам, вырезать сердцевину. Лук мелко порубить и поджарить на растительном масле, добавить мелко нарубленную сердцевину баклажанов и обжарить вместе с луком. Смешать мясной фарш с гречневой кашей, рубленой зеленью и жареной сердцевиной баклажанов с луком. Приготовленной массой начинить баклажаны, уложить на сковороду срезами вверх, влить сметану, смешанную с небольшим количеством подсоленной воды и тушить под крышкой до готовности.

Баклажаны, фаршированные творогом

Компоненты

Баклажаны небольшие – 600 г Творог – 500 г Масло сливочное – 50 г Сметана – 1 стакан Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны разрезать поперек на половинки, осторожно вынуть мякоть, порубить ее и обжарить в масле. Творог смешать с обжаренной мякотью, можно добавить по вкусу сахар и соль. Приготовленным фаршем начинить баклажаны и выложить их срезом вверх в смазанный маслом противень, полить оставшимся маслом, немного посолить и залить сметаной. Противень накрыть фольгой, поставить в горячую духовку и тушить блюдо до готовности.

Овощное рагу

Компоненты

Зеленые стручки фасоли – 100 г Зеленый горошек – 100 г Кабачки – 200 г Морковь – 200 г Лук репчатый – 150 г Масло растительное – 3 столовые ложки Соус томатный – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Кабачки очистить от кожуры, нарезать небольшими ломтиками. Стручки фасоли разрезать на несколько частей. Морковь и лук почистить, нарезать кружочками, прожарить в масле. К жареным овощам добавить кабачки, зеленый горошек и фасоль, влить томатный соус и немного горячей воды, посолить, поперчить и потушить под крышкой до мягкости овощей.

Фасоль, запеченная с лапшой

Компоненты

Фасоль сухая – 1 стакан Лапша домашняя – 100 г Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 1–2 зубчика Томатная паста – 1 столовая ложка Масло растительное – 2–3 столовые ложки Сметана – 1 стакан Соль – по вкусу

Способ приготовления

Фасоль предварительно замочить в холодной воде на 7 часов, затем отварить в новой порции воды до готовности. Лапшу отдельно отварить в подсоленной воде до готовности. Лук мелко порубить, обжарить в растительном масле, добавив томатную пасту. В смазанную маслом форму для запекания выложить фасоль, поверх фасоли выложить тонким слоем половину жареного лука. Сверху положить слой лапши, затем оставшийся лук. Блюдо залить сметаной, потушить под крышкой 7–8 минут, а затем запечь.

Зеленая фасоль, запеченная в омлете

Компоненты

Стручки фасоли – 500 г Яйца – 3 шт. Молоко – 0,25 стакана Мука – 1 столовая ложка Масло сливочное – 3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Стручки фасоли отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и дать стечь отвару.

Яйца взбить с молоком и мукой, посолить. В смазанную маслом форму для запекания положить отварную фасоль, залить взбитыми яйцами и поставить в не слишком горячую духовку. Запекать блюдо, пока не загустеет, до готовности.

Пюре из фасоли и орехов

Компоненты

Фасоль сухая – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Ядра грецких орехов – 200 г Соль – по вкусу

Способ приготовления

Предварительно вымоченную фасоль отварить в воде до готовности. Перед окончанием варки в фасоль добавить мелко нарубленную луковицу. Затем излишки отвара слить. В фасоль добавить размолотые грецкие орехи, перемешать массу блендером, посолить по вкусу, при необходимости в фасоль влить немного отвара, тщательно перемешать и взбить фасолевую массу. Пюре выложить на блюдо, посыпать рубленой зеленью и подавать на стол как в горячем, так и в холодном виде.

Гороховое пюре

Компоненты

Сушеный горох – 2 стакана Молоко – 1 стакан Соль – по вкусу

Способ приготовления

Горох предварительно замочить в холодной воде на 3–4 часа. Разбухший горох отварить в той же воде до мягкости, протереть через сито, влить горячее молоко, перемешать, посолить по вкусу и прогреть 5 минут на слабом огне. Подается пюре как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясным блюдам.

Чечевичная каша

Компоненты

Чечевица – 1 стакан Пшено – 1 стакан Вода – 5 стаканов Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Чечевицу и пшено хорошо промыть, насыпать в керамический горшок. Морковь и лук почистить. Морковь натереть на средней терке. Лук мелко порубить. Подготовленные овощи обжарить в растительном масле, добавить в горшок, залить горячей подсоленной водой, влить оставшееся масло. Горшок с кашей накрыть крышкой, поставить в теплую духовку, довести до кипения, убавить огонь и томить на слабом огне около 1 часа.

Тыква, тушенная с курицей

Компоненты

Тыква очищенная – 500 г Мясо куриное – 500 г Помидоры – 3 шт. Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 4 зубчика Масло растительное – 0,3 стакана Зелень мяты и петрушки – по нескольку веточек Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук нашинковать, уложить в сотейник, обжарить в масле, добавить к луку нарезанную кубиками тыкву и мелко нарезанное мясо, прожарить вместе с луком, влить немного воды и тушить под крышкой на небольшом огне. Затем в блюдо добавить мелко нарезанные помидоры, соль и перец и тушить почти до готовности мяса. В конце приготовления добавить рубленую зелень и чеснок и довести до полной готовности. Блюдо подавать в горячем виде с отварным рисом.

Овощное рагу с тыквой

Компоненты

Мякоть тыквы – 400 г Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2 зубчика Помидоры – 300 г Перец сладкий – 2 шт. Масло растительное – 4 столовые ложки Сметана – 1 стакан Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Перец разрезать вдоль, удалить семена и нашинковать соломкой. С помидоров снять кожицу, опустив их на 1 минуту в кипяток, нарезать дольками. Тыкву нарезать маленькими ломтиками.

Лук почистить, нашинковать соломкой, обжарить в масле, затем добавить нашинкованный перец и помидоры, все вместе прожарить около 5 минут, добавить мелко порубленный чеснок, положить ломтики тыквы, посолить, поперчить, все тщательно перемешать, залить сметаной и тушить блюдо под крышкой до готовности.

Тыква, тушенная с овощами

Компоненты

Тыква – 400 г Перец сладкий – 300 г Лук репчатый – 1 шт. Помидоры – 4 шт. Масло сливочное – 4 столовые ложки Мясной бульон –1 стакан Лавровый лист – 1 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук и перец почистить, нашинковать и обжарить в сливочном масле.

Тыкву почистить, нарезать маленькими кубиками, выложить в сотейник, влить немного горячей воды и потушить под крышкой около 5–6 минут. Затем на слой тыквы положить прожаренные овощи, а сверху очищенные и нарезанные кружочками помидоры, овощи залить горячим бульоном, добавить оставшееся масло и пряности. Тушить блюдо на небольшом огне до мягкости овощей.

Тыква, тушенная с яблоками

Компоненты

Тыква – 1 кг Яблоки – 3 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Сахар – 2 столовые ложки Сливки – 1,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Яблоки разрезать на части, удалить сердцевину, очистить от кожицы и нарезать тонкими дольками. Тыкву почистить, нарезать небольшими кусочками и сложить в смазанный маслом эмалированный чугунок, посолить, добавить сахар и яблоки, залить сливками. Чугунок накрыть, поставить в горячую духовку и тушить блюдо до готовности.

Тыква, фаршированная творогом и орехами

Компоненты

Тыква небольшая – 1 кг Сыр тертый – 0,5 стакана Творог – 1 стакан Орехи грецкие молотые – 5 столовых ложек Мускатный орех молотый – 1 чайная ложка Масло растительное – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Срезать верхушку тыквы, из середины выбрать семена и волокна. Затем тыкву вместе со срезанной крышкой запечь в духовке почти до готовности.

Приготовить начинку: смешать сыр с творогом и орехами, добавить молотый перец и мускатный орех. Начинку хорошо перемешать и начинить ею горячую тыкву. Затем срез тыквы накрыть крышкой, положить в духовку и запекать до готовности.

Тыква, фаршированная рисом

Компоненты

Тыква небольшая – 1 шт. Рис – 1 стакан Помидоры – 3 шт. Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 3 зубчика Масло растительное – 2 столовые ложки Сыр тертый – 4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис нужно обязательно вымочить в холодной воде в течение 3–4 часов. Тыкву разрезать поперек пополам, вынуть семена. Лук нашинковать, обжарить в масле, смешать с мелко нарезанными помидорами, рубленым чесноком и рисом, добавить соль и тщательно перемешать. Приготовленным фаршем начинить половинки тыквы, подлить в каждую половину тыквы кипяченую воду, сверху посыпать тертым сыром, накрыть фольгой, поставить в прогретую духовку и запечь до готовности. Перед окончанием запекания фольгу снять, запекать до появления румяной корочки.

Тыква, фаршированная рисом и мясом

Тыква небольшая – 1 шт. Говяжий фарш – 300 г Рис – 0,3 стакана Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Мясной бульон – 1,5 стакана Лимонный сок – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рис предварительно замочить. Тыкву очистить от кожуры, срезать верхушку и удалить семена. Лук и морковь почистить, нашинковать соломкой, обжарить в масле. Мясной фарш смешать с вымоченным рисом, жареными овощами, солью и перцем, начинить этим фаршем тыкву, закрыть ее срезанной верхушкой, положить в кастрюлю, залить мясным бульоном, довести до кипения и тушить на небольшом огне до готовности. Подавать на стол в горячем виде.

Тыквенная запеканка

Компоненты

Тыква – 1 кг Молоко – 1 стакан Масло сливочное – 100 г Сухари молотые – 3 столовые ложки Сахар – 3–4 столовые ложки Корица молотая – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Тыкву очистить от кожуры и семян, мякоть нарезать маленькими ломтиками, отварить в небольшом количестве подсоленной воды до готовности и размять в пюре. В пюре влить молоко, добавить масло, сахар и корицу, хорошо перемешать. Подготовленное пюре выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму для запекания, поставить в прогретую духовку и запечь до появления корочки.

Тыквенная запеканка с лапшой и омлетом

Компоненты

Тыква – 1 кг Лапша домашняя – 200 г Яйца – 4 шт. Масло топленое – 150 г Соль – по вкусу

Способ приготовления

Лапшу отварить до готовности, откинуть на сито и дать стечь воде, затем выложить в сотейник с растопленным маслом.

Тыкву нашинковать, посолить, прожарить в масле и выложить в сотейник на лапшу, перемешать и залить взбитыми с солью яйцами. Сотейник, не накрывая, поставить в горячую духовку и запечь.

Тыквенная запеканка с рисом и изюмом

Компоненты

Тыква очищенная – 500 г Рис – 0,5 стакана Изюм – 100 г Молоко – 0,5–0,75 стакана Сахар – 50 г Масло сливочное – 100 г Сыр тертый – 3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Изюм залить горячей водой и оставить до набухания. Тыкву нарезать маленькими кубиками, положить в сотейник, влить немного горячей воды и потушить под крышкой до мягкости.

Хорошо промытый рис залить стаканом подсоленной горячей воды и сварить рисовую кашу. Затем к готовому рису добавить тушеную тыкву, изюм, сахар, положить по вкусу сливочное масло, влить горячее молоко, перемешать, выложить в смазанную маслом форму для запекания, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до румяной корочки.

Тыквенная запеканка с фруктами

Компоненты

Тыква небольшая – 1 шт. Рис – 0,5 стакана Яблоки – 500 г Кизил – 100 г Изюм – 100 г Масло сливочное – 100 г Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Рис отварить до готовности в подсоленной воде, откинуть на сито, дать стечь отвару. Горячий рис смешать с маслом. С тыквы срезать верхушку, удалить семена и срезать мякоть. Затем мякоть тыквы нашинковать, смешать с отваренным рисом, мелко нарезанными яблоками, изюмом и кизилом, добавить по вкусу сахар и хорошо перемешать. Приготовленным фаршем начинить тыкву, накрыть ее срезанной крышкой, положить в прогретую духовку и запекать около 1–1,2 часа.

Тыквенная запеканка с пшенкой

Компоненты

Мякоть тыквы – 400 г Пшено – 1 стакан Молоко – 2,5 стакана Яйца сырые – 2 шт. Сыр тертый – 2 столовые ложки Сухари молотые – 1–2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

В кипящее молоко засыпать хорошо промытое пшено, посолить, перемешать и томить в прогретой духовке до тех пор, пока пшено не разварится. Затем пшенную кашу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму для запекания, сверху положить слой натертой на терке тыквы, залить взбитыми яйцами, посыпать тертым сыром и запекать в горячей духовке около 40 минут.

Тыква в тесте

Компоненты

Тыква очищенная – 400 г Огородная зелень – 1 пучок Масло топленое – 2–3 столовые ложки Масло растительное – 0,75 стакана Соль – по вкусу

Для теста

Мука пшеничная – 100 г Молоко – 0,5 стакана Яйца – 2–3 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Из просеянной муки, молока и яиц замесить тесто до густоты сметаны. Тыкву нарезать кусочками, обжарить в топленом масле, затем каждый кусочек жареной тыквы обмакнуть в тесто и жарить в кипящем растительном масле. Готовую тыкву немного обсушить, выложить на блюдо, посыпать рубленой зеленью и подать на стол.

Пельмени с тыквой

Компоненты

Мука пшеничная – 600 г Жир курдючный – 100 г Тыква – 400 г Тмин молотый – 2 чайные ложки Соль – 0,75 чайной ложки

Способ приготовления

Тыкву почистить, натереть на крупной терке. Лук мелко нашинковать, поджарить на курдючном жире, смешать с тыквой.

Муку просеять, смешать с солью, влить немного кипяченой воды и замесить крутое тесто. Тесто хорошо вымесить, раскатать в тонкий пласт, нарезать тонким стаканом кружочки. На каждый кружочек теста положить понемногу начинки, сформировать пельмени, немного подсушить их на воздухе. Пельмени отварить в подсоленной воде или в курином бульоне до готовности.

Перец, запеченный в омлете

Компоненты

Перец сладкий – 500 г Масло сливочное – 50 г Сыр тертый или брынза – 3–4 столовые ложки Яйца – 3–4 шт. Молоко – 1 стакан Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Перец очистить от семян, нашинковать соломкой, слегка обжарить на сковороде в сливочном масле, посолить, посыпать тертой брынзой или сыром, добавить оставшееся масло, залить смесью молока со взбитыми яйцами и запечь в духовке.

Перец, фаршированный мясом и овощами

Компоненты

Перец сладкий – 500 г Мякоть отварной говядины – 200 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Картофель – 2 шт. Чеснок – 4 зубчика Масло топленое – 3–4 столовые ложки Зелень петрушки – 1 маленький пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Перец, не разрезая, осторожно очистить от семян. Лук и морковь почистить, мелко нарезать и обжарить в масле. Картофель отварить в кожуре, почистить и мелко нарезать. К жареным овощам добавить картофель, нарезанное маленькими кубиками мясо, все тщательно перемешать, посолить, добавить немного воды, еще раз перемешать и довести фарш до кипения.

После того как фарш остынет, положить в него мелко нарубленный чеснок и измельченную зелень, перемешать. Этим фаршем начинить перцы и уложить их срезом вверх в смазанный маслом сотейник, влить горячую подсоленную воду или бульон и добавить оставшееся масло. Жидкость должна полностью покрывать перцы. Поставить на небольшой огонь и тушить под крышкой до готовности.

Кабачки, фаршированные творогом и морковью

Компоненты

Кабачки – 600 г Творог – 400 г Морковь – 2 шт. Яйца – 3 шт. Сметана – 0,25 стакана Масло топленое – 2–3 столовые ложки Сыр тертый – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Для соуса

Мука – 1,5 столовой ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Молоко – 2 стакана

Способ приготовления

Кабачки очистить от кожуры, разрезать поперек на куски высотой 5–6 см, удалить сердцевину, затем отварить в подсоленной воде до полуготовности.

Морковь почистить, натереть на крупной терке, обжарить в топленом масле, соединить с творогом, добавить взбитые со сметаной яйца, посолить и тщательно перемешать. Приготовленным фаршем наполнить кабачки и уложить их в смазанную маслом сковороду, залить молочным соусом, посыпать тертым сыром. Тушить блюдо на небольшом огне под крышкой до готовности.

Для приготовления соуса муку прожарить в масле на сковороде до светло-желтого цвета, развести молоком при постоянном перемешивании и прокипятить 5-10 минут, затем добавить масло и соль, тщательно перемешать.

Кабачки, запеченные с творогом и помидорами

Компоненты

Кабачки очищенные – 500 г Помидоры – 3 шт. Творог – 150 г Мука пшеничная – 1–2 столовые ложки Масло сливочное – 70 г Соль – по вкусу

Способ приготовления

Кабачки нарезать кружочками, обвалять в муке и слегка обжарить в масле. Помидоры нарезать дольками. В смазанную маслом посуду для запекания положить слой кабачков, затем слой помидоров, а сверху тонким слоем выложить творог, на творог положить кусочки оставшегося масла. Посуду поставить в прогретую духовку и запекать около 20 минут на небольшом огне.

Кабачки, запеченные с сыром и омлетом

Компоненты

Кабачки молодые очищенные – 0,5 кг Сыр – 150 г Молоко – 0,5 стакана Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Кабачки нарезать кружочками, посолить и обжарить в сливочном масле, затем половину обжаренных кабачков сложить в смазанный маслом противень, на слой кабачков насыпать слой тертого сыра, а сверху положить оставшиеся кабачки. Сырые яйца взбить с молоком, посолить и этой смесью залить кабачки, сверху положить кусочки оставшегося масла, посыпать небольшим количеством тертого сыра. Противень с блюдом поставить в прогретую духовку и запекать до румяной корочки.

Кабачки, запеченные с овощами

Компоненты

Кабачки очищенные – 500 г Лук репчатый – 1–2 шт. Перец сладкий – 2 шт. Помидоры – 2 шт. Масло растительное – 0,25 стакана Яйца – 2 шт. Мука пшеничная – 2 столовые ложки Молоко – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Молодые кабачки нарезать кружочками, посолить, половину кабачков уложить в смазанный маслом керамический противень.

Лук и перец нашинковать, перемешать, посолить и выложить на слой кабачков, посыпать мелко нарубленым чесноком, сверху выложить оставшиеся кабачки, а на них – нарезанные дольками помидоры. Уложенные овощи залить маслом и добавить четверть стакана кипятка. Противень накрыть фольгой, поставить в горячую духовку и тушить овощи около 30 минут на среднем огне. Яйца взбить с молоком и мукой, залить этой смесью тушеные овощи и, не накрывая, запечь блюдо до готовности.

Свекла, запеченная с овощами и омлетом

Компоненты

Свекла – 1 кг Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 3 шт. Масло сливочное – 4 столовые ложки Мука – 2 столовые ложки Сметана – 2 стакана Яйца сырые – 2–3 шт. Соль – по вкусу

Компоненты

Способ приготовления

Лук и морковь почистить, нашинковать и прожарить в сливочном масле.

Свеклу отварить до полуготовности, почистить, нашинковать соломкой, сложить в смазанный маслом сотейник, добавить жареные овощи, посолить и перемешать, затем залить смешанной с мукой сметаной. Сотейник накрыть крышкой, поставить в горячую духовку и тушить блюдо до готовности, примерно 15 минут. Как только свекла станет мягкой, блюдо залить взбитыми яйцами и запечь до готовности.

Морковная запеканка с творогом

Компоненты

Морковь – 6–7 шт. Творог – 500 г Мука пшеничная – 1–2 столовые ложки Яйца сырые – 5 шт. Молоко – 0,5 стакана Масло топленое – 3 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Сухари молотые – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Муку развести молоком. Сырую морковь натереть на терке и смешать с протертым творогом, добавить разведенную в молоке муку, два яичных желтка и соль, все тщательно перемешать. В массу осторожно влить взбитые яичные белки, перемешать. В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму для запекания выложить приготовленную смесь, выровнять поверхность. Оставшиеся яйца смешать со сметаной и этой смесью залить блюдо, положить оставшееся масло, поставить в духовку и запечь до готовности.

Молочные блюда

Старинные национальные молочные блюда татар – катык, айран, кумыс, каймак, пеше каймак, творог – сузьма и эремчек, а также сыр – корт.

Катык готовят путем заквашивания топленого молока грибковой закваской. Первоначальной закваской может служить простокваша. На 1 л молока нужно взять 100 г простокваши. Молоко вытапливается на небольшом огне при частом помешивании до красно-желтого цвета. Молоко нельзя доводить до кипения, оно должно нагреваться до температуры не более 90 градусов. При таком нагревании сыворотка испаряется и молоко приобретает более плотную консистенцию. Вытопленное молоко процедить через марлю, остаточная сыворотка сольется, на марле останется плотный молочный сгусток. Этот сгусток нужно остудить до 40 градусов, выложить в стеклянную или глиняную посуду, смешать с закваской, накрыть посуду и поставить на 10 часов в теплое место. Затем приготовленный таким образом катык поставить на хранение в прохладное место. Правильно приготовленный катык должен быть однородным, без крупинок и обладать приятным освежающим вкусом. В дальнейшем в качестве закваски лучше использовать катык. Лучшей закваской будет катык предыдущих суток.

Из катыка готовится сузьма – татарский творог. Для приготовления сузьмы катык размешать с солью (на 1 л катыка 1 чайная ложка соли), налить в марлевый мешочек и подвесить, чтобы стекла сыворотка.

Творог также готовится и из цельного молока. Молоко заквашивается сметаной (на 3 л молока 100 г сметаны). Как только молоко заквасится, его нужно нагреть на водяной бане до 40 градусов и оставить примерно на полчаса. Творожный сгусток всплывет вверх, внизу останется сыворотка. Затем творог откинуть на сито или вылить в марлевый мешочек и подвесить, чтобы стекла сыворотка.

Если творог сразу не откидывать, а продолжать нагревать его до появления коричневатого цвета и добавить в него для лучшего загустения немного сливочного масла и чуть-чуть сахара, а затем откинуть – получится творог, называемый эремчек. Это очень вкусный творог с запахом и вкусом топленого молока.

Если и дальше продолжить процесс нагревания творога до полного выпаривания сыворотки, но только без добавления масла и сахара, то образуется коричневая пористая зернистая масса – это татарский сыр корт. Корт можно сформировать в виде

кирпичиков или шариков и высушить на воздухе или в печи. Такой сыр долго хранится, имеет приятный кисловато-соленый вкус и обладает высокой сытностью. Сухой корт можно растолочь, просеять через сито и использовать в приготовлении различных блюд и начинок для пирогов.

Каймак – густые сливки, снятые с поверхности молока, и пеше каймак – топленые сливки, прекрасно сочетаются с блинчиками, пирожками и различной выпечкой, а также их добавляют в чай. Для получения пеше каймак с цельного молока снимают сливки и затем их вытапливают.

В результате взбивания каймака получается сливочное масло и жидкость, называемая пахтой. Пахта также широко применяется в татарской кухне для приготовления различных блюд, в том числе блинов, пирожков, окрошек и супов.

Из кислого молока готовят известный напиток – айран. Цельное кислое молоко разбавляют половиной объема холодной воды, добавляют немного соли и сахара, хорошо размешивают. Перед подачей в айран следует положить кусочки льда. Этот напиток прекрасно утоляет жажду. В современном варианте айран получают, разбавляя катык холодной минеральной водой в соотношении 1:1.

Издавна большой популярностью у татар пользуется кумыс, получаемый из сквашенного кобыльего молока с помощью специальной закваски. Закваска превращает кобылье молоко в живой кисломолочный продукт – пенящийся кисловатый напиток с приятным сливочным вкусом. Кумыс отлично утоляет жажду и обладает лечебными свойствами – очищает кровеносные сосуды от холестерина, повышает иммунитет человека, содержит большое количество витаминов и ненасыщенных жирных кислот, что делает его прекрасным оздоравливающим средством.

Суп с кумысом, тыквой и лепешками

Компоненты

Тыква очищенная – 200 г Кумыс – 2 л Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Яйца – 2 шт. Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить тесто для лепешек: муку просеять, замесить крутое тесто из муки, воды и яиц, добавить по вкусу соль и сахар, тесто вымесить до однородной массы, скатать колбаской, нарезать равными кусочками, из кусочков теста сформировать лепешки. Затем лепешки отварить в подсоленной воде до готовности.

Тыкву нарезать кусочками, отварить в небольшом количестве подсоленной воды до мягкости и протереть через сито. В пюре добавить кумыс, соль и масло, все перемешать и подогреть, не давая закипеть. Горячий суп разлить в тарелки, в каждую тарелку положить по лепешке и подать на стол.

Суп с кумысом, тыквой и вермишелью

Компоненты

Тыква – 100 г Морковь – 1 шт. Вермишель – 0,5 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Кумыс – 0,5 л Соль – по вкусу

Способ приготовления

Очищенную тыкву и морковь натереть на терке. Вскипятить немного воды, опустить в кипяток овощи, засыпать вермишель и проварить на маленьком огне 5 минут, снять с огня и оставить под крышкой на 10 минут. Затем положить в суп масло и соль, перемешать, влить кумыс и сразу подать на стол.

Суп с кумысом, мясом и рисом

Компоненты

Баранина – 400 г Рис – 0,5 стакана Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 2 шт. Помидоры – 1–2 шт. Огородная зелень – 1 пучок Кумыс – 1 л Кипяченая вода – 1 л Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кубиками, обжарить в собственном жире, сложить в кастрюлю. В оставшемся бараньем жире обжарить рис и положить в кастрюлю с мясом. Влить горячую воду, довести до кипения и варить мясо с рисом на небольшом огне около 1 часа. Во время варки добавить в суп мелко нарезанные овощи. Готовый суп снять с огня, заправить его рубленой зеленью и солью, немного остудить, влить кумыс, перемешать и подать на стол.

Суп с простоквашей и картофелем

Компоненты

Картофель – 2–3 шт. Простокваша – 4 стакана Сметана – 1 стакан Масло сливочное – 2 столовые ложки Яйцо сырое – 1 шт. Мука – 2–3 столовые ложки Огородная зелень – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде до готовности. Муку поджарить на сухой сковороде до желтого цвета, добавить к ней масло, перемешать, вбить яйцо, еще раз перемешать и довести на огне до загустения, затем развести небольшим количеством картофельного отвара, вылить в картофельный суп, проварить все несколько минут и дать немного остыть. В готовый суп влить простоквашу, посыпать рубленой зеленью, перемешать. Готовый суп разлить в тарелки и подать на стол со сметаной.

Свекольный суп с катыком

Компоненты

Свекла – 500 г Уксус столовый – 2 чайные ложки Картофель – 2 шт. Яйца, сваренные вкрутую – 2 шт. Огурцы свежие – 2 шт. Лук зеленый – 1 пучок Катык – 2 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Свеклу почистить, нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде до готовности, добавив уксус. Отдельно отварить в кожуре картофель, почистить и также нарезать кубиками. Как только свекла станет мягкой, отвар слить. Свеклу и картофель уложить в кастрюлю, добавить нашинкованные яйца и огурцы, рубленую зелень, посолить по вкусу, можно добавить немного сахара. Катык развести холодным свекольным отваром и залить им подготовленные продукты. Суп перемешать, разлить в тарелки и подать на стол.

Холодный овощной суп с простоквашей

Компоненты

Капуста цветная – 1 маленький кочан Картофель – 2 шт. Огурцы свежие – 2 шт. Яйца, сваренные вкрутую – 3 шт. Лук зеленый – 1 пучок Зелень укропа – 1 маленький пучок Простокваша – 1 л Соль – по вкусу

Способ приготовления

Цветную капусту промыть, отварить в небольшом количестве подсоленной воды до готовности, разобрать на соцветия и нарезать кусочками. Картофель отварить до готовности в кожуре, затем почистить и натереть на терке. Нашинковать соломкой огурцы и яйца, порубить зелень. Рубленый зеленый лук размять так, чтобы он дал сок. Смешать все подготовленные компоненты, кроме укропа, посолить по вкусу, разложить в порционные тарелки. В каждую тарелку влить порции простокваши, посыпать рубленым укропом и подать на стол.

Молочно-гороховый суп с гречкой

Компоненты

Сушеный горох – 1 стакан Крупа гречневая – 0,5 стакана Молоко – 1 л Вода – 3 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Горох замочить на ночь, утром воду слить, горох залить свежей водой, довести до кипения и варить на небольшом огне около 30 минут. К гороху добавить промытую гречку, можно подлить еще немного горячей воды, перемешать и варить до мягкости крупы и гороха. Затем добавить молоко, посолить, перемешать, довести до кипения и проварить 3 минуты.

Молочный суп с клецками

Компоненты

Молоко цельное – 1,5 л Вода – 1 стакан Масло сливочное – 2 столовые ложки

Для теста

Мука пшеничная – 150 г Кумыс – 1,5 стакана Яйца сырые – 2 шт. Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Кумыс нагреть почти до кипения, снять с огня, добавить в него при перемешивании муку, затем опять поставить на огонь, помешивая, довести до кипения, снять с огня, добавить по вкусу соль и сахар, немного остудить, положить в тесто яйца, тщательно перемешать. Тесто должно быть густое, как сметана.

Вскипятить смешанное с водой молоко. Чайной ложкой брать порции теста и опускать в кипящее молоко, добавив по вкусу соль и сахар. Готовый суп разлить в тарелки, положить по кусочку сливочного масла и подать на стол.

Окрошка с мясом по-татарски

Компоненты

Отварная говядина – 200 г Огурцы свежие – 2 шт. Яйца, сваренные вкрутую – 2 шт. Катык – 2 стакана Вода кипяченая – 1–2 стакана Зеленый лук – 1 пучок Зелень укропа – 1 маленький пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кубиками. Огурцы и яйца нашинковать. Зелень порубить. Смешать все подготовленные компоненты, посолить по вкусу. Взбить катык, развести его холодной водой и залить им окрошку, перемешать и подать на стол.

Окрошка с пахтой по-татарски

Компоненты

Огурцы свежие – 3 шт. Яйца, сваренные вкрутую – 3 шт. Яблоко – 1 шт. Редис – 10 шт. Зеленый лук и укроп – по 1 пучку Пахта – 1 л Сметана – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Огурцы, редис и яблоко нарезать маленькими кубиками. Яйца и зелень порубить. Смешать все компоненты, посолить по вкусу и залить пахтой. Готовую окрошку разлить в тарелки и подать на стол со сметаной.

Татарский сыр

Вариант 1

Компоненты

Молоко цельное – 1 л Катык – 2 л Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Молоко довести до кипения, влить в него катык, перемешать, довести до кипения, прокипятить 3–5 минут, откинуть на сито или марлю и дать стечь сыворотке. Теплую творожную массу смешать с солью и маслом, выложить в форму, остудить и поставить в холодильник.

Вариант 2

Компоненты

Молоко цельное – 1 л Катык – 1 л Соль – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Молоко довести до кипения, влить в него катык, перемешать, довести до кипения и кипятить до тех пор, пока сыворотка полностью не отделится. Затем сыворотку слить, творожную массу посолить и продолжать варить до тех пор, пока она не приобретет коричневатый цвет. Массу откинуть на сито, дать стечь оставшейся сыворотке. На творожную массу поставить груз. Готовый сыр хранить в холодильнике или можно высушить и хранить при комнатной температуре.

Творожный сыр

Вариант 1

Компоненты

Творог – 500 г Молоко – 2 стакана Яйцо сырое – 1 шт. Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Соль – 1 чайная ложка Сода пищевая – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Творог развести молоком, нагревать на небольшом огне до появления сыворотки. Как только сыворотки станет много, откинуть на сито и дать стечь жидкости. Затем творожную массу смешать со взбитым яйцом, маслом, солью и содой и варить на очень маленьком огне около 30 минут. Готовый сыр переложить в форму, остудить и поставить в прохладное место.

Вариант 2

Компоненты

Творог – 500 г Масло топленое – 150 г Яичные желтки – 2–3 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Творог посолить, перемешать и выдержать 2–3 дня. Затем в кастрюле растопить масло, положить в него творог, перемешать и нагревать творог до получения жидковатой массы. Массу немного остудить, смешать с желтками до однородной массы, перелить в форму, остудить и поставить в холодильник.

Творожная запеканка с гречкой

Компоненты

Творог – 300 г Крупа гречневая – 1 стакан Вода – 1 стакан Молоко – 1 стакан Сливки – 0,5 стакана Яйца – 3 шт. Ягодное пюре – 2–3 столовые ложки Масло сливочное – 4 столовые ложки Сухари молотые – 3 столовые ложки Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

В кипящую воду всыпать гречневую крупу и немного проварить, затем добавить кипящее молоко, посолить и варить кашу до готовности. Готовую кашу смешать с творогом, добавить яйца, взбитые со сливками, и сахар по вкусу, все тщательно перемешать.

Чугунную сковороду смазать маслом, посыпать сухарями, половину приготовленной массы выложить в сковороду, разровнять и смазать ягодным пюре. Затем положить вторую половину массы, выровнять поверхность, посыпать сухарями, полить маслом и поставить в горячую духовку. Запечь до готовности.

Творожная запеканка с пшенкой

Компоненты

Творог – 2 стакана Молочная пшенная каша – 1 стакан Масло сливочное – 100 г Изюм – 50 г Сахар – 2–3 столовые ложки Манная крупа – 2–3 столовые ложки Яйца – 3 шт. Сметана – 0,25 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Смешать творог с пшенной кашей, добавить сахар, изюм, манную крупу, размягченное сливочное масло, посолить по вкусу и хорошо перемешать. Однородную массу выложить в форму для запекания, разровнять. Взбить яйца со сметаной, полить этой смесью запеканку, поставить в горячую духовку и запекать около 35–40 минут.

Творожная запеканка с сухофруктами

Компоненты

Творог – 500 г Изюм – 50 г Курага – 50 г Яйцо – 2 шт. Манная крупа – 2–3 столовые ложки Мед – 2 столовые ложки Сахар – 2–3 столовые ложки Масло сливочное – 70 г

Способ приготовления

Творог пропустить через мясорубку. Курагу и изюм замочить на 30 минут в холодной воде и слить воду. Смешать творог с яйцами, медом, сахаром, распущенным сливочным маслом, добавить манную крупу и сухофрукты и вымесить массу до однородного состояния. Затем выложить ее в смазанную маслом форму для запекания, разровнять, верх запеканки смазать растопленным маслом, поставить в прогретую духовку и запекать около 40 минут до румяной корочки.

Молочная тянучка

Компоненты

Молоко – 2 стакана Сахар – 4 стакана Сливочное масло – 50 г Порошок какао – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Развести сахар молоком, поставить на очень маленький огонь и варить, помешивая деревянной лопаточкой, до загустения. Проверить готовность тянучки: немного горячей массы опустить в холодную воду, в воде сформировать рукой шарик, если шарик затвердеет – тянучка готова. Готовая тянучка приобретает светло-коричневый цвет. Затем тянучку немного остудить, добавить в нее сливочное масло и какао, перемешать миксером до однородной массы, выложить тонким слоем на промасленную бумагу, разровнять, нарезать кусочками и остудить.

Выпечка

В татарской кулинарии для выпечки традиционно используется пресное и дрожжевое тесто. Перед приготовлением теста муку необходимо просеивать, лучше всего это делать не один, а 2 – 3 раза. В результате просеивания из муки удаляются посторонние примеси и вредители, а также в процессе просеивания мука обогащается кислородом, который затем будет необходим для жизнедеятельности дрожжей.

Дрожжевое тесто готовится со свежими дрожжами. Можно применять и сухие дрожжи, но их количество должно быть в два раза меньше. Дрожжевое тесто готовят двумя способами: опарным и безопарным.

Опарное тесто готовится в два приема: сначала нужно приготовить жидкое тесто – опару. Для этого дрожжи смешать с сахаром, влить теплую жидкость, всыпать половину просеянной муки, тщательно перемешать до получения однородной массы и поставить примерно на 1 час в теплое место для брожения, во время брожения объем опары увеличится в 2 – 3 раза. Как только тесто начнет опадать – опара готова. Затем в готовую опару добавляются остальные компоненты теста. Тесто тщательно вымешивается до однородного состояния. Хорошо вымешенное тесто должно быть гладким и блестящим, не прилипать к рукам и посуде. Вымешенное тесто нужно опять поставить для брожения в теплое место. Время подъема теста может быть разным, в зависимости от его состава. Тесто с большим количеством сдобы, т. е. сахара, жира, молока и яиц поднимается за 2 – 3 часа, с небольшим количеством сдобы за 1 – 2 часа. Время подъема может зависеть и от количества и качества дрожжей. Поднявшееся тесто необходимо 2 – 3 раза обмять, благодаря чему из теста удаляются излишки вырабатываемого дрожжами углекислого газа и оно насыщается кислородом. Нельзя допускать перестаивания опарного теста, в таком случае оно может закиснуть, а изделия приобретут неприятный вкус и запах и при выпечке будут опадать.

Безопарным способом готовят тесто с небольшим содержанием сдобы, тесто замешивается все сразу. Жиры и масла вводятся в тесто в последнюю очередь. Вымешенное тесто ставится на 3 часа в теплое место для брожения. В процессе брожения его также необходимо обминать несколько раз.

Следующий процесс называется разделкой, во время разделки тесто уплотняется. Готовое тесто выложить на сухую, посыпанную мукой доску, раскатать скалкой, затем края теста соединить и

еще раз раскатать, так проделать несколько раз. При такой разделке качество выпечки улучшается. Если будут выпекаться мелкие изделия, то тесто скатывается колбаской, которая разрезается на кусочки. Кусочки теста раскатываются в шарики кругообразными движениями ладоней. Раскатанное тесто нужно слегка посыпать мукой и оставить на столе на 5 -10 минут – это называется расстойкой. Особенно необходима расстойка для мелких и сдобных изделий. Во время расстойки тесто увеличивается в объеме, делается пышным и воздушным за счет образования в нем углекислого газа. Чтобы определить готовность расстойки, надо слегка надавить пальцем на изделие. Если углубление быстро исчезает, значит, расстойка недостаточна, если углубление исчезает медленно – расстойка завершена. При недостаточной расстойке изделия получаются тяжелыми, плохо пропекаются и растрескиваются, а при излишней расстойке изделия расплываются.

Продолжительность выпекания изделий зависит от их размера и количества сдобы в них.

Изделия весом 50 -100 г выпекаются в течение 10–15 минут при температуре 230 – 260 градусов. Изделия весом 0,5–1 кг выпекаются в течение 30 – 50 минут и при более низкой температуре, порядка 200 – 230 градусов. Готовность изделия можно определить по цвету корочки, а более точно – взять деревянную палочку, воткнуть в изделие и сразу вынуть. Если палочка окажется сухой и тесто к ней не прилипнет, значит, выпечка готова.

Для улучшения внешнего вида готовую выпечку смазывают маслом.

Слоеное тесто пришло в татарскую кулинарию сравнительно недавно. Дрожжевое слоеное тесто готовится опарным и безопарным способом. В дальнейшем тесто прослаивается маслом и приобретает слоистую структуру. Слоеное тесто используется для выпечки мелких изделий: булочек, пирожков, рожков и др. изделий как с начинкой, так и без нее. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста несложна. Подошедшее тесто немного охлаждают и раскатывают в тонкий пласт, затем, не разрезая, делят на три части. Масло размягчают до сметанообразного состояния, делят пополам и смазывают одной половиной среднюю часть пласта, затем накрывают смазанную часть соседним пластом, который, в свою очередь, тоже смазывают второй половиной масла и накрывают третьей частью теста. Такая заготовка из теста и масла называется закаткой. Закатку раскатывают в пласт толщиной 1–1,5 см, складывают вчетверо и снова раскатывают, затем складывают втрое и так повторяют

несколько раз. Чем больше масла в тесте, тем больше слоев должно в нем быть. Раскатанное тесто перед разделкой ставят в холодильник на 20 – 30 минут. В готовых изделиях должны быть заметны слои.

Пресное слоеное тесто готовится без дрожжей, как правило, на молоке, сметане, кефире или воде с добавлением незначительного количества сдобы. Вымешенное тесто скатывается в шар и помещается в холодильник на 40–45 минут, после чего его разделывают аналогично дрожжевому слоеному тесту. Оптимальная температура для выпечки изделий из пресного слоеного теста составляет 210 – 230 градусов.

Татарская кухня представляет большое разнообразие выпечки на все случаи жизни.

Это и повседневная выпечка с мясной начинкой, которая обязательно подается на второе. Ежедневно к чаю непременно подаются различные булочки и пирожки со сладкой начинкой. А в праздничные и торжественные дни татарские столы заставлены всевозможными праздничными пирожками, многослойными пирогами, паштетами (так называются большие пироги со сладкой начинкой) и умопомрачительными сладостями, без которых немыслим ни один, даже самый маленький праздник. Известные татарские пироги бэлиши пекут из пресного теста, иногда дрожжевого. В качестве начинки в этих пирогах используется жирное мясо с крупой или картофелем. Бэлиши делают маленькими или большими, для торжеств бэлиши пекут в виде усеченного конуса с отверстием вверху. Маленькие бэлиши часто жарят во фритюре. Небольшие открытые или закрытые пирожки, называемые перемячи, пекутся с начинкой из вареного мяса. Очень вкусны эчпочмаки – треугольные пирожки с начинкой из жирного мяса с луком, иногда с добавлением картофеля.

В татарской кухне широко распространены пирожки, называемые тэкэ, это пирожки в виде полумесяца с различной начинкой. В прошлые времена такие пирожки пекли с тыквенно-пшенной или тыквенно-рисовой начинкой.

Самый главный пирог, обязательно присутствующий на всех торжествах – это круглый высокий пирог с многослойной начинкой, называемый губадия. Часто для этого пирога используется начинка из корта – татарского сыра. Губадия печется из дрожжевого или пресного теста с большим количеством масла. Праздничная губадия с мясной начинкой подается на второе, со сладкой фруктовой начинкой – к чаю.

Известные татарские лакомства – чек-чек и пахлава также подаются в торжественных случаях и символизируют благосостояние хозяев дома.

Повседневное блюдо – блины и оладьи татары готовят как из дрожжевого теста, так и без дрожжей – на кисло-молочных продуктах. Готовят не только на пшеничной муке, но и на ржаной, гречневой, рисовой, овсяной, гороховой.

Самый древний татарский пирожок кыстыбый выпекается из пресного теста с начинкой из пшенной каши. С недавнего прошлого кыстыбый стали выпекать с различной другой начинкой. Правила приготовления таких пирожков следующие: раскатанные лепешки из теста нужно предварительно подпекать с обеих сторон на сухой сковороде до румяной корочки. Во все время приготовления пирожков лепешки должны оставаться горячими, в противном случае при сгибании они будут ломаться и крошиться.

Кыстыбый с пшенкой

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 350 г Молоко – 1 стакан Яйцо – 1 шт. Соль и сахар – по вкусу

Для начинки

Пшено – 250 г Молоко – 1 стакан Вода – 3 стакана Масло топленое – 3 столовые ложки Соль и сахар – по вкусу

Для смазывания пирожков

Яйцо сырое – 1 шт.

Способ приготовления

Замесить тесто из муки, яйца и молока. Соль и сахар добавить в молоко по вкусу. Тесто хорошо вымесить, разделить его на кусочки по 70 г, кусочки теста раскатать в виде лепешек. Лепешки из теста подпечь в духовке или на сковороде с обеих сторон до румяной корочки и оставить их в тепле.

Пшено хорошо промыть, обдать кипятком и опять промыть теплой водой. Затем крупу отварить в кипящей подсоленной воде в течение 10 минут. Лишнюю воду слить, в крупу влить горячее молоко, добавить соль и сахар и варить кашу до мягкости крупы, часто ее помешивая. Сваренную кашу заправить маслом и поставить на 15 минут в горячую духовку.

На одну половину горячей лепешки положить порцию горячей каши, накрыть начинку второй половиной лепешки. Приготовленные пирожки смазать взбитым яйцом, положить на смазанный маслом противень и выпекать в прогретой духовке около 15 минут.

Подавать пирожки горячими.

Кыстыбый с тыквой и морковью

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 450 г Молоко – 1,5 стакана Яйцо – 1 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Для начинки

Морковь – 300 г Тыква – 300 г Отварной рис – 0,75 стакана Яйца, сваренные вкрутую – 2–3 шт. Масло топленое – 100 г Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Замесить тесто, как в предыдущем рецепте, скатать колбаской, разрезать на кусочки по 70 г, кусочки раскатать в лепешки.

Морковь отварить и нарезать кубиками. Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками. Смешать морковь с тыквой, рисом, рублеными яйцами и маслом. Фарш посолить и посыпать сахаром по вкусу и перемешать.

Лепешки подпечь на сухом противне с обеих сторон и оставить в тепле. На одну половину горячей лепешки уложить порцию фарша, накрыть второй половиной. Начиненные лепешки уложить на смазанный маслом противень, смазать маслом и выпекать в прогретой духовке в течение 15 минут.

Кыстыбый с картофелем

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 350 г Молоко – 1 стакан Яйцо – 1 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Соль – по вкусу

Для начинки

Картофель – 500 г Молоко – 0,5 стакана Лук репчатый – 1–2 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Смешать яйцо с молоком, посолить, добавляя постепенно муку в эту смесь, вымесить тесто до однородного состояния. Хорошо вымешенное тесто не должно прилипать к рукам и посуде. Тесто разрезать на кусочки весом примерно 70 г, кусочки теста раскатать в лепешки. Лепешки подпечь на сухом противне с обеих сторон до румяной корочки и оставить их в тепле.

Лук нашинковать и обжарить в топленом масле. Картофель почистить, отварить в подсоленной воде до готовности, отвар слить, картофель растолочь, добавить в него горячее молоко, жареный лук, оставшееся масло и соль и тщательно перемешать.

На каждую половину лепешки выложить порциями картофельное пюре, накрыть второй половиной лепешки. Подготовленные пирожки смазать яйцом, положить на смазанный маслом противень и выпекать в прогретой духовке около 10–15 минут.

Кыстыбый с ливером

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 350 г Молоко – 1 стакан Яйцо – 1 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки

Для начинки

Ливер говяжий или бараний (легкое, печень, сердце) – 700 г Лук репчатый – 2–3 шт. Морковь – 1 шт. Яйца, сваренные вкрутую – 3 шт. Масло топленое – 100 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Замесить тесто, как в предыдущем рецепте. Ливер пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, посолить, поперчить. Чтобы фарш не получился слишком сухим, влить немного мясного бульона и перемешать.

Морковь натереть на терке, обжарить в растопленном масле, смешать с фаршем. Яйца мелко порубить и также смешать с фаршем.

Приготовленное тесто скатать колбаской, разрезать на куски весом около 70 г, куски теста раскатать в тонкие лепешки и подпечь с обеих сторон на сухой сковороде. На одну половину горячих лепешек выложить порциями приготовленный фарш, накрыть второй половиной лепешек. Подготовленные изделия смазать яйцом, уложить на смазанный маслом противень и выпекать в прогретой духовке около 15 минут.

Бэлиш с бараниной и картофелем

Компоненты

Мука пшеничная – 700 г Масло топленое – 100 г Молоко – 2 стакана Яйца – 2 шт. Соль – 1 столовая ложка

Для начинки

Мякоть баранины – 1 кг Картофель – 5–6 шт. Лук репчатый – 2 шт. Масло топленое – 100 г Бульон костный – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Масло порубить, смешать с мукой. Смешать яйца с молоком и солью, постепенно подливая эту смесь в муку, замесить тесто. Вымешенное тесто разделить на две неравные части, каждую часть раскатать в корж.

Баранину и картофель нарезать кубиками, добавить нашинкованный лук, соль и перец и перемешать.

Большой корж выложить на смазанный маслом противень. На него горкой выложить приготовленную начинку, сверху положить кусочки масла. Края коржа собрать в виде складок. Накрыть начинку меньшим коржом, края коржей соединить и защипать. В центре верхнего коржа сделать небольшое отверстие. Пирог смазать растопленным маслом, поставить в прогретую духовку и выпекать около 1 часа. Затем пирог вынуть из духовки, влить в отверстие часть горячего бульона, поставить опять в духовку и выпекать еще 30–40 минут. Готовый бэлиш смазать маслом, влить в него еще горячий бульон, накрыть пергаментом, выдержать 10 минут и подать на стол. Отдельно подать бульон.

Бэлиш с уткой

Вариант 1

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 1 кг Дрожжи свежие – 40 г Молоко – 2 стакана Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Сахар – 1–2 столовые ложки Соль – по вкусу

Для начинки

Тушка утки – 1,5 кг Рис – 2 стакана Лук репчатый – 2–3 шт. Масло топленое – 150 г Бульон утиный – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Сахар растворить в теплом молоке, добавить туда дрожжи, перемешать и поставить в теплое место. Муку просеять в большую эмалированную кастрюлю, как только дрожжи подойдут, молоко с дрожжами вылить в муку, добавить яйца и масло, замесить тесто и поставить на 3 часа в теплое место. Тесто начнет подходить, т. е. увеличиваться в объеме, за это время его необходимо 2–3 раза обмять. Подошедшее несколько раз тесто выложить на посыпанный мукой стол, раскатать его в тонкий пласт, немного присыпать мукой, соединить края и опять раскатать в тонкий пласт, так проделать несколько раз. Подготовленное таким образом тесто посыпать мукой, накрыть салфеткой и оставить на 10 минут на столе.

С тушки утки срезать мясо, из костей сварить бульон, мясо нарезать маленькими кусочками. Рис отварить в подсоленной воде до полуготовности, смешать с мясом, в фарш добавить нашинкованный и поджаренный на масле лук, положить оставшееся масло, соль и перец и тщательно все перемешать.

Тесто разделить на две неравные части. Большую часть теста раскатать в тонкий пласт, положить в смазанную маслом форму для выпекания, приподнять края. На тесто выложить приготовленную начинку, сверху положить меньший корж. Края теста соединить и защипать. В центре верхнего коржа сделать углубление, сформировать из кусочка теста небольшую крышечку и закрыть это углубление. Бэлиш смазать маслом или яйцом, поставить в прогретую духовку на 20 минут. Затем бэлиш вынуть из печи, открыть крышечку, влить горячий костный бульон, закрыть бэлиш крышечкой, опять поставить в духовку и выпекать изделие около 40–50 минут.

Вариант 2

Таким же образом можно приготовить маленькие пирожки –

вэк бэлиши. Тесто замесить, как в первом варианте, раскатать и оставить на 10 минут для расстойки. Затем тесто скатать колбаской, нарезать равными кусочками. На 1 вэк бэлиш нужно чуть меньше 100 г теста, примерно 80–90 г. Каждый кусочек теста раскатать в лепешку. На середину лепешек положить одинаковые порции фарша, края теста приподнять, собрать складочками и защипать. Сверху сделать небольшое отверстие, которое будет закрываться маленьким шариком из теста. Подготовленные пирожки уложить на смазанный маслом противень, смазать их маслом или яйцом, поставить на 15 минут в горячую духовку, затем вынуть из духовки, приподнять крышечки, влить в пирожки горячий бульон, закрыть крышечками и выпекать еще около 30–40 минут.

Бэлиш с яблоками

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Простокваша – 1 стакан Масло сливочное – 100 г Яйца – 2 шт. Сода пищевая – 0,5 чайной ложки Соль – по вкусу

Для начинки

Яблоки кисло-сладкие – 1 кг Сахар – 150 г Масло топленое – 50 г

Способ приготовления

Масло порубить, смешать с мукой, добавить простоквашу, соль, соду и яйца и вымесить однородное тесто. Затем тесто разделить на 2 неравные части, раскатать их в коржи.

Яблоки очистить от кожицы, разрезать на 4 части, удалить сердцевину, нарезать ломтиками.

На смазанный маслом противень выложить большой корж, поверх коржа выложить ломтики яблок, посыпать их сахаром, накрыть меньшим коржом, края коржей соединить и защипать, смазать растопленным маслом, поставить в прогретую до 180 градусов духовку и выпекать около 45 минут. Готовый пирог вынуть из духовки, смазать маслом, накрыть пергаментом, выдержать 10 минут и можно подавать на стол.

Бэлиш с тыквой

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 3 стакана Простокваша – 1,5 стакана Масло сливочное – 100 г Яйца – 2 шт. Сода пищевая – 0,5 чайной ложки Соль – по вкусу

Для начинки

Тыква – 1 кг

Отварной рис – 1 стакан Сахар – 70-100 г Яйцо – 1 шт. Масло сливочное – 250 г Соль – по вкусу

Способ приготовления

Тесто приготовить, как в предыдущем рецепте, отделить от куска теста четверть. Большую часть тонко раскатать, положить на смазанную маслом сковороду так, чтобы края теста свешивались со сковороды.

Очистить тыкву от кожуры и семян, мякоть нарезать маленькими кубиками, смешать с рисом, сахаром, растопленным маслом и яйцом. Приготовленную начинку уложить в сковороду на тесто. Оставшееся тесто раскатать в небольшую лепешку, уложить ее поверх начинки, соединить края верхнего и нижнего теста, защипать. Верх пирога смазать яйцом, поставить бэлиш в прогретую духовку и выпекать до румяной корочки.

Бэлиш с сухофруктами

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 4 стакана Простокваша – 2 стакана Яйца – 3 шт. Масло топленое – 150 г Сода пищевая – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Для начинки

Отварной рис – 2 стакана Изюм – 1 стакан Курага, нарезанная кусочками – 2 стакана Масло сливочное – 100 г Сахар – по вкусу

Способ приготовления

Смешать муку с простоквашей, добавить яйца, масло, соду и соль и вымесить однородное тесто. Накрыть полотенцем и оставить на посыпанном мукой столе для расстойки.

Смешать рис, изюм, курагу и масло, добавить сахар и хорошо перемешать.

Тесто разделить на две неравные части, раскатать каждую часть в корж. Большой корж положить на смазанный маслом противень, на него уложить начинку и накрыть ее меньшим коржем. Соединить края коржей и защипать. Бэлиш смазать маслом, поставить в горячую духовку и выпекать до румяной корочки.

Бэлиш с калиной

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 4 стакана Простокваша – 2 стакана Яйца – 2–3 шт. Масло сливочное – 200 г Сода питьевая – 0,75 чайной ложки Соль – по вкусу

Для начинки

Ягоды калины – 500 г Сахар – 300 г Солод – 150 г Сухари молотые – 2–3 столовые ложки

Для смазывания пирога

Яйцо – 1 шт.

Способ приготовления

Замесить тесто, как в предыдущем рецепте. Перебранные ягоды калины уложить в керамический горшок, пересыпать сахаром и солодом, поставить в протопленную печь или прогретую духовку и томить несколько часов. Получается густая кисло-сладкая масса. Отрезать немного теста и отложить в сторону. Из большого куска теста выкатать корж, уложить его на смазанную маслом сковороду так, чтобы края теста свешивались со сковороды. На корж положить начинку, края теста собрать складочками, приподнять на начинку. Из оставшегося теста выкатать жгутики и косички и украсить ими пирог. Подготовленный пирог поставить для подъема в теплое место. Как только он поднимется, смазать яйцом, поставить в прогретую духовку и выпекать до готовности.

Бэлиш с творогом

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 4 стакана Простокваша – 2 стакана Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 200 г Сода пищевая – 0,75 чайной ложки Соль и сахар – по вкусу

Для начинки

Творог – 400 г Сахар – 100 г Изюм – 100 г Яйца – 2 шт. Ваниль – 0,5 палочки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Замесить тесто, как в предыдущем рецепте и оставить для расстойки. Изюм положить на сито, ошпарить кипятком и оставить на сите для подсушки.

Творог пропустить через мясорубку, смешать с яйцами и сахаром, в фарш добавить изюм, немного соли и ваниль и хорошо перемешать.

Тесто раскатать слоем не более чем 0,5 см. В смазанную маслом посуду для запекания выложить раскатанное тесто так, чтобы края теста по высоте совпадали с бортиком посуды. На тесто выложить начинку, украсить жгутиками из теста, смазать верх маслом, поставить бэлиш в прогретую духовку и выпекать около 50 минут.

Вэк бэлиши (маленькие пирожки) с картофелем и морковью

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 700 г Молоко – 1,5 стакана Дрожжи свежие – 25 г Яйца – 2 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Сахар – 1–2 столовые ложки Соль – по вкусу

Для начинки

Картофель – 700 г Морковь – 3–4 шт. Лук репчатый – 2–3 шт. Чеснок – 2 зубчика Мясной бульон – 1,5 стакана Масло растительное для фритюра – 0,5 бутылки Соль – по вкусу

Способ приготовления

В теплом молоке растворить сахар, положить дрожжи, размешать и поставить в теплое место. Муку просеять в большую эмалированную кастрюлю, влить в нее молоко с подошедшими дрожжами, добавить яйца, соль и масло, замесить тесто, хорошо вымесить и поставить в теплое место на 2–3 часа. Подошедшее тесто обмять 3 раза, выложить его на посыпанный мукой стол, раскатать несколько раз в тонкий пласт, посыпать мукой и оставить на 10 минут для расстойки. Затем тесто скатать колбаской, отделить кусочек теста весом примерно 150 г и отложить в сторону. Остальное тесто нарезать кусочками весом 80–90 г, каждый кусочек теста раскатать в тонкую лепешку.

Картофель почистить и отварить в подсоленной воде до готовности. Морковь с кожицей отварить отдельно. Затем картофель размять, смешать с натертой на терке морковью. Лук нашинковать, обжарить в масле, добавить в фарш, чеснок мелко порубить и тоже добавить в фарш. Фарш посолить, добавить в него немного бульона и вымесить до однородного состояния.

На середину лепешек выложить порциями приготовленный фарш. Края лепешек поднять вверх и защипать в виде складочек. Сверху каждого пирожка сделать небольшое отверстие, скатать маленькие кусочки теста в шарики и закрыть ими отверстия.

В глубокую сковороду налить растительное масло, прокалить его, как только пойдет дымок, опустить в масло пирожки и жарить со всех сторон до образования золотисто-коричневой корочки. Готовые бэлиши выложить на блюдо, открыть крышечки, влить горячий бульон, закрыть крышечками, выдержать несколько минут и подать на стол горячими.

Вэк бэлиши с мясом

Для теста

Мука пшеничная – 3,5 стакана Молоко – 1 стакан Дрожжи свежие – 20 г Масло сливочное – 3 столовые ложки Соль – 0,5 чайной ложки

Для начинки

Мякоть говядины или баранины – 500 г Лук репчатый – 1–2 шт. Мясной бульон – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу Масло растительное для фритюра – 2 стакана

Способ приготовления

Замесить дрожжевое тесто, как в предыдущем рецепте, поставить в теплое место на 2 часа. Во время подъема теста его нужно несколько раз обмять. Подошедшее тесто скатать колбаской, нарезать кусочками весом 80–90 г, раскатать каждый кусочек в тонкую лепешку и оставить на столе для расстойки.

Приготовить начинку: мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, фарш посолить, поперчить, можно немного развести бульоном и хорошо перемешать.

На лепешки выложить порции фарша, края лепешек поднять вверх и защипать тесто. Сверху по центру оставить небольшие отверстия. Подготовленные пирожки опустить в кипящее масло отверстиями вниз и жарить до румяной корочки, затем перевернуть и прожарить со всех сторон до готовности. Готовые пирожки уложить на блюдо, влить в отверстия понемногу горячего мясного бульона, закрыть крышечками из теста, слегка остудить и подать на стол.

Эчпочмаки (треугольники) с мясом

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 600 г Молоко – 1 стакан Яйца – 2–3 шт.

Компоненты

Масло сливочное – 50 г Соль и сахар – по вкусу

Для начинки

Мякоть говядины или баранины – 600 г Лук репчатый – 2–3 шт. Картофель – 3–4 шт. Масло топленое – 100 г Бульон мясной – 2 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Замесить пресное тесто, смешав муку с сахаром, солью, молоком, яйцами и маслом. Вымесить до однородного состояния, накрыть салфеткой и оставить на 20 минут на столе.

Мясо и картофель нарезать маленькими кубиками, перемешать, добавить обжаренный на топленом масле лук, перец и соль, положить немного топленого масла и хорошо перемешать фарш.

Из теста сформировать тонкие лепешки, примерно с чайное блюдце, на лепешки выложить порциями фарш, края теста приподнять с трех сторон и защипать их наверху так, чтобы пирожки приняли форму треугольников. Сверху в центре оставить небольшое отверстие, которое затем закрыть маленькими шариками из теста. Сформированные пирожки уложить на смазанный маслом противень, сверху смазать растопленным маслом, поставить в прогретую духовку и выпекать около 30 минут. По истечении этого времени пирожки вынуть из духовки, открыть отверстия, влить в них горячий бульон, закрыть отверстия шариками, опять поставить в духовку и выпекать до готовности.

Сумса с мясом

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 1 кг Простокваша – 2 стакана Масло топленое – 300 г Яйца – 2 шт. Уксус столовый – 1 чайная ложка Сода пищевая – 1 чайная ложка Соль – 1 чайная ложка

Для начинки

Мякоть баранины или говядины – 1 кг Лук репчатый – 4–5 шт. Соль и молотый перец – по 1 чайной ложке

Способ приготовления

Смешать муку с маслом, простоквашей, яйцами и солью, добавить погашенную в уксусе соду и замесить тесто. Вымешенное тесто поставить на 30–40 минут в холодильник.

Приготовить начинку: мясо с луком пропустить через мясорубку с крупной решеткой, фарш посолить, поперчить и перемешать.

Тесто раскатать в колбаску, нарезать кусочками весом по 90 г. Кусочки теста раскатать в тонкие лепешки. На середину лепешек выложить порциями фарш, сложить лепешки пополам, сформировать их в виде полумесяца и защипать края теста. Подготовленные пирожки смазать маслом, выложить их на смазанный маслом противень, поставить в прогретую духовку и выпекать на среднем огне около 40 минут.

Сумса с капустой

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 1 кг Масло топленое – 300 г Простокваша – 2 стакана Яйца – 2 шт. Соль – 1 чайная ложка Уксус столовый – 1 чайная ложка Сода пищевая – 1 чайная ложка

Для начинки

Капуста белокочанная – 1 кг Лук репчатый – 3 шт. Масло сливочное – 150 г Яйца, сваренные вкрутую – 6 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить тесто, как в предыдущем рецепте, разрезать на кусочки весом по 90 г. Кусочки теста раскатать в тонкие лепешки.

Капусту мелко нашинковать, посыпать солью, перетереть ее руками до появления сока и обжарить в сливочном масле. Отдельно поджарить нарезанный соломкой лук и смешать с капустой. Яйца почистить, мелко порубить, смешать с капустой, добавить оставшееся сливочное масло и хорошо перемешать фарш. Затем выложить фарш порциями на середину лепешек, согнуть их пополам, сформировать пирожки в виде полумесяца и защипать края теста. Пирожки уложить на смазанный маслом противень, сверху смазать растопленным маслом, поместить в прогретую духовку и выпекать около 40 минут.

Сумса с рисом и яйцами

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 700 г Молоко – 1,5 стакана Дрожжи свежие – 20–25 г Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Сахар – 1–2 столовые ложки Соль – по вкусу

Для начинки

Рис отварной – 500 г Яйца, сваренные вкрутую – 7 шт. Лук репчатый – 3–4 шт. Масло сливочное – 200 г Соль – по вкусу

Способ приготовления

В теплом молоке развести сахар и дрожжи и поставить на 15–20 минут в теплое место. Как только дрожжи начнут подходить, вылить молоко с дрожжами в муку, добавить остальные компоненты и замесить тесто. Затем тесто поставить на 2–3 часа в теплое место. За это время подошедшее тесто необходимо несколько раз обмять.

Приготовить начинку: яйца и лук почистить, порубить, перемешать с отварным рисом. В фарш добавить сливочное масло и по вкусу соль, хорошо перемешать.

Тесто скатать в колбаску, нарезать кусочками весом по 90 г, раскатать в тонкие лепешки. На середину лепешек выложить порциями подготовленный фарш, согнуть лепешки пополам, сформировать пирожки в виде полумесяца и защипать края теста. Пирожки уложить на смазанный маслом противень, смазать их растопленным маслом, поставить в прогретую духовку и выпекать на среднем огне около 40 минут.

Сумса с ливером

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 700 г Молоко – 1,5 стакана Дрожжи – 20–25 г Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Сахар – 1–2 столовые ложки Соль – 1 чайная ложка

Для начинки

Ливер говяжий или бараний – 1 кг Бульон мясной – 0,5 стакана Лук репчатый – 3–4 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Масло топленое – 100–150 г Яйца, сваренные вкрутую – 5 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить тесто, как в предыдущем рецепте. Ливер вместе с луком и чесноком пропустить через мясорубку, в фарш добавить соль и молотый перец, перемешать и обжарить в топленом масле. В горячий фарш влить мясной бульон и перемешать. Яйца почистить, порубить, добавить в ливерный фарш, перемешать.

Тесто скатать колбаской, нарезать кусочками по 90 г, раскатать кусочки теста в тонкие лепешки. На лепешки положить порциями ливерный фарш, согнуть лепешки пополам, сформировать пирожки в форме полумесяца, защипать края теста. На смазанный маслом противень уложить пирожки, сверху смазать их растопленным маслом или взбитым яйцом, поставить в прогретую духовку и выпекать около 40 минут на среднем огне.

Сумса с тыквой

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 5 стаканов Пахта – 2 стакана Масло топленое – 300 г Уксус столовый – 1 чайная ложка Сода пищевая – 1 чайная ложка Соль – 1 чайная ложка

Для начинки

Тыква – 1 кг Лук репчатый – 3–4 шт. Жир бараний – 300–400 г Соль и красный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Смешать муку с пахтой, добавить топленое масло, соль и сахар и перемешать. Затем в тесто добавить погашенную уксусом соду, перемешать и вымесить однородное тесто. Вымешенное тесто накрыть салфеткой и поставить на 30 минут в холодильник.

Приготовить начинку: тыкву очистить от кожуры и семян, натереть на крупной терке. Лук мелко нашинковать. Жир нарезать маленькими кубиками. Смешать все компоненты начинки, посолить и поперчить по вкусу.

Тесто скатать колбаской, нарезать кусочками по 90 г, кусочки теста раскатать в тонкие лепешки. На каждую лепешку положить порции начинки, перегнуть лепешку пополам, сформировать пирожки в виде полумесяца, защипать края теста. Пирожки уложить на смазанный маслом противень, сверху смазать их растопленным маслом или взбитым яйцом, поставить в горячую духовку и выпекать около 30 минут.

Перемячи с мясом

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 700 г Вода – 1,5 стакана Дрожжи свежие – 25 г

Масло топленое – 2 столовые ложки Сахар – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Для начинки

Мясо говяжье отварное – 500 г Баранина жирная отварная – 500 г Лук репчатый – 2–3 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Бульон мясной – 0,25 стакана Соль и молотый перец – по вкусу Масло растительное для фритюра – 0,5 бутылки

Способ приготовления

Готовятся перемячи аналогично маленьким пирожкам вэк бэлиш, только перемячи несколько меньше их.

Замесить тесто, как в предыдущем рецепте. Готовое тесто скатать колбаской, нарезать кусочками весом по 50 г. Каждый кусочек скатать шариком, затем раскатать в тонкую лепешку.

Приготовить фарш: отварное мясо пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком. В фарш добавить немного бульона, соль и перец и тщательно перемешать. На середину лепешек выложить порциями фарш, края теста поднять вверх и защипать складочками, сверху в пирожках сделать маленькие отверстия и закрыть их маленькими шариками из теста. В глубокой сковороде прокалить растительное масло, опустить в него перемячи крышечкой вниз, как только пирожки подрумянятся, перевернуть их и жарить до готовности – до золотисто-коричневой корочки. Готовые перемячи выложить на блюдо и подать на стол горячими.

Перемячи с курицей

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 4 стакана Молоко – 1 стакан Дрожжи – 30 г Масло топленое – 150 г Яйца – 3 шт. Сахар – 1 столовая ложка Соль – 0,5 чайной ложки

Для начинки

Куриное мясо отварное – 300 г Рис – 75 г Лук репчатый – 1–2 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Бульон куриный – 0,75 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

В теплое молоко положить сахар и дрожжи, поставить на 10–15 минут в теплое место. Просеять муку, вылить в нее молоко с дрожжами, добавить растопленное масло, яйца и соль и замесить тесто. Тесто вымесить до однородного состояния, поставить его на 15 минут в теплое место. Налить теплую воду в большую кастрюлю, скатанное в шар тесто положить в марлевый мешочек и опустить его в теплую воду. Держать в теплой воде до тех пор, пока тесто не всплывет. Всплывшее тесто считается подошедшим. Затем тесто нужно опять поставить в теплое место на 15–20 минут. Готовое тесто скатать колбаской, нарезать кусочками весом около 50 г, раскатать кусочки теста в тонкие лепешки, обсыпать мукой и оставить на 15 минут для расстойки.

Куриное мясо вместе с луком пропустить через мясорубку. Довести до кипения бульон, всыпать в него промытый рис, добавить соль и немного сливочного масла и варить на небольшом огне до мягкости риса. Затем рис остудить, смешать его с мясом, оставшимся маслом, солью и перцем и вымесить до однородного состояния. Если фарш получился сухой, его нужно разбавить небольшим количеством бульона. Приготовленный фарш выложить порциями на лепешки, края теста приподнять, защипать наверху так, чтобы сверху по центру остались маленькие отверстия. Отверстия закрыть маленькими шариками, скатанными из теста. Сформированные перемячи выложить на смазанный маслом противень и оставить на 15 минут. Затем пирожки смазать маслом или взбитым яйцом и выпекать в прогретой духовке до появления румяной корочки.

Перемячи с ливером

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 4 стакана

Простокваша – 2 стакана Яйца – 2 шт. Масло топленое – 150 г Сода пищевая – 0,75 чайной ложки Соль – по вкусу

Для начинки

Ливер говяжий или бараний (печень, легкое, сердце) – 1 кг Бульон мясной – 1 стакан Лук репчатый – 2–3 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Топленое масло – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Для смазывания

Яйца – 2 шт.

Способ приготовления

Смешать все компоненты для теста и замесить тесто. Ливер пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком.

В фарш добавить масло, соль и перец, тщательно перемешать. Тесто скатать колбаской, нарезать кусочками весом по 50 г. Каждый кусочек теста раскатать в тонкую лепешку диаметром примерно 7 см, края теста приподнять в виде стаканчиков. В смазанный маслом противень поставить стаканчики и выпекать в прогретой духовке до полуготовности, т. е. до того момента, когда тесто начнет немного подрумяниваться. Стаканчики вынуть из духовки, положить в них порции приготовленного фарша, придвинуть их близко друг к другу и запекать в духовке около 15 минут. Затем стаканчики с фаршем вынуть из духовки, влить в них понемногу горячего бульона, смазать яйцом, поставить в духовку и запечь до готовности. Готовые перемячи вынуть из духовки, смазать сметаной или катыком и сразу подать на стол.

Губадия с яйцами и сухофруктами

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 0,5 кг Масло топленое – 150 г Молоко – 1 стакан

Яйцо – 1 шт. Дрожжи свежие – 10–15 г Сахар – 1 столовая ложка Соль – 0,5 чайной ложки

Для начинки

Творог – 250 г Сахар – 100 г Молоко – 0,5 стакана Масло топленое – 3 столовые ложки Рис – 1 стакан Яйца, сваренные вкрутую – 5–6 шт. Изюм – 3 столовые ложки Курага измельченная – 2 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Для крошки

Масло сливочное – 50 г Мука пшеничная – 100 г Сахар – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Приготовить тесто: развести в теплом молоке сахар и дрожжи, поставить в теплое место. Как только дрожжи подойдут, вылить молоко с дрожжами в просеянную муку, добавить остальные компоненты, замесить тесто и поставить для подъема в теплое место на 3 часа. Во время подъема теста его нужно 2–3 раза обмять.

Отварить рис: для этого нужно сухой рис промыть холодной водой, положить в кипящую подсоленную воду и варить, часто перемешивая, до готовности. Воды должно быть много – в 6–7 раз больше объема риса. Готовый рис откинуть на сито и промыть горячей водой. При таких условиях рис становится рассыпчатым.

Приготовить начинку из корта: смешать творог, молоко, сахар и топленое масло, поставить на плиту и нагревать на небольшом огне при постоянном перемешивании до однородной массы. На это уходит обычно около 15 минут. Приготовленную начинку остудить.

Сухофрукты предварительно замочить в кипятке, настой слить, распаренные сухофрукты смешать с отварным рисом и двумя столовыми ложками сливочного масла.

Яйца почистить и мелко порубить. Приготовить крошку: муку, сахар и масло смешать и перетереть руками. По мере растирания образуется мелкая крошка.

Приготовленное тесто разделить на две неравные части и раскатать в тонкие коржи. На глубокую, смазанную маслом сковороду положить большой корж, на него выложить половину

рисовой начинки, затем положить слой начинки из корта, сверху – оставшуюся половину рисовой начинки и, наконец, слой мелко нарубленных яиц. Слои начинки не должны перемешиваться. Пирог накрыть вторым коржом, края коржей соединить и защипать. Сверху пирог смазать растопленным маслом, посыпать крошкой, поместить в прогретую духовку и выпекать около 50 минут.

Губадия с мясом и черносливом

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 500 г Масло сливочное – 170 г Яйцо – 1 шт. Сахар – 1 столовая ложка Молоко – 1 стакан Дрожжи свежие – 10–12 г Соль – 0,5 чайной ложки

Для начинки

Филе баранины или говядины – 500 г Лук репчатый – 3–4 шт. Масло сливочное – 180 г Яйца, сваренные вкрутую – 5–6 шт. Рис отварной – 500 г Чернослив сухой – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Для крошки

Масло сливочное – 50 г Мука пшеничная – 100

Способ приготовления

Приготовить тесто, как в предыдущем рецепте. Мясо пропустить через мясорубку, фарш посолить и поперчить, положить его на сковороду с растопленным маслом и жарить, часто перемешивая, до румяной корочки.

Перед окончанием приготовления в фарш добавить мелко нарубленный лук. Горячий фарш остудить.

Чернослив предварительно замочить в кипятке. У размоченного чернослива удалить косточки, мякоть нарезать маленькими кусочками.

Яйца почистить и порубить. Отварной рис смешать с двумя-тремя столовыми ложками растопленного масла.

Приготовить крошку: смешать муку со сливочным маслом и перетереть руками до образования мелкой крошки.

Приготовленное тесто разделить на две неравные части, раскатать в тонкие коржи.

Корж большего размера уложить на смазанную маслом сковороду так, чтобы края коржа накрыли стенки сковороды и спускались вниз. На корж выложить приготовленный мясной фарш и разровнять. На мясо выложить половину риса, затем рубленые яйца, оставшуюся половину риса, сверху положить слой чернослива. Сверху начинку обильно полить растопленным маслом. Пирог накрыть вторым коржом, соединить края верхнего и нижнего коржа и защипать. Сверху пирог смазать растопленным маслом, посыпать крошкой, поместить в прогретую духовку и выпекать около 40–50 минут.

Катлама (лепешки)

Компоненты

Мука пшеничная – 500 г Молоко – 1 стакан Дрожжи свежие – 20 г Масло сливочное – 3 столовые ложки Яйца – 3 шт. Сахар – 1 чайная ложка Соль – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Теплое молоко смешать с сахаром и дрожжами, поставить на 20 минут в теплое место. Как только дрожжи подойдут, вылить молоко с дрожжами в муку, добавить остальные компоненты, замесить тесто, поставить его на 2–3 часа в теплое место для подъема. Готовое тесто скатать колбаской, нарезать небольшими кусочками, кусочки теста раскатать в лепешки толщиной 2–2,5 см и оставить на посыпанном мукой столе на 20 минут. Затем лепешки уложить на смазанный маслом противень, смазать их взбитым яйцом и выпекать в прогретой духовке около 15–20 минут. Готовые лепешки вынуть из духовки, смазать маслом, подавать на стол горячими с катыком, сметаной или маслом.

Лепешки можно жарить во фритюре на растительном масле.

Катлама (лепешки) с медом и орешками

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 3 стакана Молоко – 2 стакана Яйца – 2 шт. Сахар – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Для начинки

Растертые грецкие орехи – 1 стакан Мед – 1 стакан Масло топленое – 100 г

Способ приготовления

Муку развести молоком, в тесто добавить яйца, сахар и соль и вымешивать до однородного состояния.

Мед довести до кипения, снять с огня, положить в него масло, перемешать, добавить грецкие орехи, все хорошо перемешать и остудить до комнатной температуры.

Тесто раскатать тонким пластом, смазать начинкой, свернуть пополам, еще раз смазать оставшейся начинкой и свернуть пополам. Пласт теста должен быть сложен вчетверо. Сверху смазать его маслом, уложить на смазанный маслом противень и выпекать в горячей духовке около 20–25 минут.

Чельпеки (лепешки жареные)

Мука пшеничная – 500 г Молоко – 0,25 стакана Яйца – 5 шт. Сахар – 2 столовые ложки Соль – 0,5 чайной ложки Масло топленое для фритюра – 300–350 г

Способ приготовления

Смешать муку с молоком, яйцами, сахаром и солью и замесить тесто. Вымешенное тесто скатать колбаской, нарезать кусочками по 100 г. Кусочки теста раскатать в лепешки размером с чайное блюдце.

В глубокой сковороде растопить масло, положить в кипящее масло лепешки и жарить до румяной корочки. Для придания лепешкам рельефной формы края лепешек во время жарения нужно надавливать деревянной палочкой. Готовые лепешки выложить на блюдо, остудить, посыпать сахарной пудрой.

Катлы кумэч (булочки с маком)

Компоненты

Мука пшеничная – 500 г Дрожжи свежие – 20 г Молоко – 1 стакан Яйца – 1–2 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Сахар – 1 столовая ложка Мак – 3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Дрожжи развести теплым молоком с сахаром, поставить на 20 минут в теплое место. Затем смешать муку с дрожжами, добавить яйца, столовую ложку масла и соль и замесить тесто. Тесто поставить на 2 часа в теплое место, за это время подошедшее тесто несколько раз обмять. Затем тесто скатать колбаской, разрезать на 5 кусочков, каждый кусочек теста раскатать в тонкую удлиненную лепешку. Булочки смазать растопленным маслом, посыпать маком, по краю лепешек сделать несколько надрезов и оставить их на посыпанном мукой столе минут на 20. Затем булочки смазать взбитым яйцом, уложить на смазанный маслом противень, поместить в прогретую духовку и выпекать около 15–20 минут.

Кабартма (пирожки жареные)

Компоненты

Мука пшеничная – 500 г Молоко – 0,5 стакана Дрожжи – 1 столовая ложка Сахар – 0,5 стакана Яйца – 3 шт. Варенье – 1 стакан Масло растительное для фритюра – 2 стакана

Способ приготовления

Замесить дрожжевое тесто, как в предыдущем рецепте. Готовое тесто скатать в колбаску, нарезать кусочками весом 50 г. Кусочки теста скатать в шарики, оставить на посыпанном мукой столе на 20 минут для подъема. Затем в каждом шарике сделать пальцем небольшое углубление, положить кабартму углублением вниз в кипящее масло и жарить до золотистой корочки. Готовую кабартму выложить на бумажное полотенце, дать немного обсохнуть, в углубление положить по чайной ложке варенья и подать на стол.

Пирожки с тыквой

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 500 г Простокваша – 1 стакан Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 4 столовые ложки Сахар – 1 столовая ложка Соль – 0,5 чайной ложки

Для начинки

Тыква очищенная – 200 г Масло сливочное – 2 столовые ложки Сахар – 2 столовые ложки

Для смазывания

Яйца – 2 шт.

Способ приготовления

Смешать все компоненты для теста, замесить пресное тесто и дать ему постоять около 40 минут. Затем тесто раскатать тонким пластом, нарезать кружочками, используя для этого тонкий стакан.

Приготовить начинку: тыкву натереть на крупной терке, смешать с маслом и сахаром.

Кружочки теста смазать взбитым яйцом, положить на середину порции фарша, сформировать пирожки, уложить их на смазанный маслом противень на расстоянии 2 см друг от друга, смазать взбитым яйцом и выпекать в горячей духовке около 20 минут.

Готовые пирожки вынуть из духовки и смазать маслом.

Булочки тыквенные

Компоненты

Мука пшеничная – 6 стаканов Дрожжи – 50 г Молоко – 1 стакан Масло сливочное – 200 г Сахар – 1 стакан Тыква очищенная – 700 г Миндаль горький – 4 орешка Соль – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Тыкву очистить от кожуры и семян, мякоть нарезать маленькими кубиками, отварить в небольшом количестве воды до мягкости, растолочь, добавить сахар и перемешать.

В теплое молоко положить столовую ложку сахара и дрожжи, поставить на 15 минут в теплое место. Затем просеять муку в миску, влить молоко с подошедшими дрожжами, добавить размягченное сливочное масло, растертый миндаль, соль и тыквенное пюре. Замесить однородное тесто, поставить его на 2 часа в теплое место. Во время подъема теста его необходимо несколько раз обмять. Из готового теста сформировать небольшие булочки весом около 90 г, посыпать мукой и оставить на 20 минут. Затем булочки выложить на смазанный маслом противень, смазать взбитым яйцом, поставить в прогретую духовку и выпекать около 30 минут на среднем огне. Готовые булочки вынуть из духовки, смазать растопленным маслом, остудить, посыпать сахарной пудрой.

Баурсак (сдобные орешки)

Компоненты

Мука пшеничная – 500 г Молоко – 0,25 стакана Сахар – 1–2 столовые ложки Яйца – 5 шт. Масло сливочное – 1 столовая ложка Соль – по вкусу Масло растительное для фритюра – 2 стакана Сахарная пудра – 0,5 стакана

Способ приготовления

Просеянную муку смешать с молоком, яйцами, сахаром, маслом и солью, вымесить до однородного состояния, оставить на 30 минут на столе. Затем тесто скатать в колбаску, нарезать кусочками. Каждый кусочек теста нарезать шариками величиной с орех, опустить в кипящее масло и жарить до румяной корочки. Готовые шарики вынуть шумовкой, положить на сито и дать стечь маслу. Как только шарики остынут, обсыпать их сахарной пудрой и подать на стол. Отдельно подать катык или чай.

Хлебные шарики с ливером

Компоненты

Мука пшеничная – 600 г Молоко – 0,75 стакана Яйца – 7 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Дрожжи – 10 г Сахар – 1 столовая ложка Соль – 0,5 чайной ложки Ливер отварной – 300 г Масло растительное для фритюра – 1,5 стакана

Способ приготовления

Ливер пропустить 2–3 раза через мясорубку с мелкой решеткой.

Замесить дрожжевое тесто: теплое молоко смешать с сахаром и дрожжами, поставить на 15 минут в теплое место. Затем, как только дрожжи начнут подходить, смешать молоко с мукой и ливером, добавить соль, яйца и сливочное масло, тщательно вымесить тесто до однородного состояния и поставить на 2 часа в теплое место. Подошедшее тесто необходимо обминать 2–3 раза. Готовое тесто скатать тонкой колбаской, нарезать кусочками величиной с орех, каждый кусочек теста выкатать в шарик, оставить на 20 минут на столе, а затем жарить во фритюре до румяной корочки. На стол подать горячими.

Шишара (фигурные бублики)

Компоненты

Мука пшеничная – 500 г Молоко – 1,5 стакана Яйца – 2 шт. Масло топленое – 150 г Сахар – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

В просеянную муку влить теплое молоко, добавить половину масла, яйца, сахар и соль, замесить тесто, вымесить его до однородного состояния. Затем тесто скатать колбаской, нарезать частями весом по 200 г, куски теста раскатать пластом толщиной не более 2 см, нарезать полосками шириной 4–5 см и длиной около 15 см, из этих полосок сформировать жгуты, из жгутов сделать различные фигурки. Изделия смазать растопленным маслом, уложить на смазанный маслом противень и выпекать в прогретой духовке до румяной корочки.

Булочки творожные

Компоненты

Мука пшеничная – 3,5 стакана Дрожжи свежие – 25–30 г Молоко – 1 стакан Сахар – 0,75 стакана Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 100 г Творог – 250 г Тмин молотый – 2 чайные ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

В теплом молоке развести сахар, добавить дрожжи, поставить на 15 минут в теплое место. Половину муки просеять в миску, влить в муку молоко с дрожжами, замесить тесто и поставить для подъема в теплое место на 20–30 минут. Затем тесто обмять, ввести в него яйца, растопленное масло, творог, тмин и соль и, постепенно добавляя оставшуюся просеянную муку, вымесить однородное гладкое тесто. Вымешенное тесто присыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить для подъема в теплое место. Во время подъема теста обмять его несколько раз. После этого тесто скатать колбаской, нарезать кусочками, весом 80–90 г, сформировать булочки, уложить их на смазанный маслом противень и оставить на 20 минут. Затем булочки смазать взбитым яйцом, поставить в прогретую духовку и выпекать на среднем огне около 20 минут.

Булочки с изюмом

Компоненты

Мука пшеничная – 3,5 стакана Дрожжи свежие – 25–30 г Молоко – 1 стакан Масло сливочное – 100 г Яйцо – 1 шт. Сахар – 4–5 столовых ложек Изюм – 150 г Цедра лимона тертая – 0,5 столовой ложки Соль – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

В теплое молоко всыпать столовую ложку сахара, перемешать, положить дрожжи и поставить на 15 минут в теплое место. Затем смешать половину просеянной муки с молоком и подошедшими дрожжами, замесить опару и поставить для подъема в теплое место. Подошедшую опару обмять, смешать ее с изюмом, размягченным маслом, взбитым с сахаром яйцом, цедрой лимона и солью. Постепенно добавляя оставшуюся муку, вымесить однородное тесто, поставить для подъема в теплое место. Во время подъема теста его нужно несколько раз обмять. Из теста сформировать небольшие булочки, посыпать их мукой и оставить на 15–20 минут. Затем булочки уложить на смазанный маслом противень, смазать их взбитым яйцом, поставить в прогретую духовку и выпекать на среднем огне около 15–20 минут.

Булочки с вареньем

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 3,5 стакана Молоко – 1 стакан Дрожжи – 25–30 г Масло сливочное – 180 г Яичные желтки – 4 шт. Сахар – 4 столовые ложки Соль – 0,5 чайной ложки

Для начинки

Густое варенье – 1 стакан

Для смазывания

Яйцо – 1 шт. Масло сливочное – 1 столовая ложка

Для посыпки

Сахарная пудра – 0,5 стакана

Способ приготовления

В теплое молоко положить сахар и дрожжи, поставить в теплое место на 15 минут. Муку просеять в миску, влить в нее молоко с дрожжами, добавить яичные желтки и размягченное

сливочное масло, добавить соль и замесить тесто. Хорошо вымешенное однородное тесто поставить в теплое место на 2 часа. Во время подъема теста его нужно несколько раз обмять. Готовое тесто скатать колбаской, нарезать кусочками весом около 90 г. Из кусочков теста сформировать булочки, оставить их на 20 минут для расстойки. Затем в центре булочек сделать углубление, положить в углубление варенье, булочки смазать взбитым яйцом, уложить на смазанный маслом противень, поставить в прогретую духовку и выпекать на среднем огне около 15 минут. Готовые булочки вынуть из духовки, смазать растопленным маслом, выложить на блюдо, остудить, посыпать сахарной пудрой и подать на стол.

Пирожки с вареньем

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 6 стаканов Дрожжи – 30 г Молоко – 1,25 стакана Яйцо – 1 шт. Желтки яичные – 3 шт. Сахар – 0,5 стакана Масло сливочное – 150 г Соль – 1 чайная ложка

Для начинки

Густое варенье – 1,5 стакана

Способ приготовления

В теплом молоке развести столовую ложку сахара, положить дрожжи, поставить на 15 минут в теплое место. Затем в стакан просеянной муки вылить молоко с дрожжами, замесить опару, поставить в теплое место и дать ей подняться.

Смешать яичные желтки с яйцом, сахаром, растопленным сливочным маслом и солью, смешать с опарой и, постепенно добавляя оставшуюся просеянную муку, вымесить однородное тесто. Вымешенное тесто поставить в теплое место для подъема. Поднимающееся тесто несколько раз обмять. Готовое тесто скатать колбаской, нарезать кусочками весом около 90 г. Каждый кусочек теста раскатать в тонкую лепешку, присыпать мукой и оставить на 15–20 минут для расстойки. Затем на середину лепешек положить порциями варенье, согнуть лепешки пополам, сформировать пирожки в виде полумесяца, края теста защипать. Подготовленные пирожки уложить на смазанный маслом противень, оставить их на 15–20 минут для расстойки, затем смазать взбитым яйцом, поставить в прогретую духовку и выпекать около 15–20 минут на среднем огне. Готовые пирожки смазать маслом.

Пирожки творожные с повидлом

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Творог – 250 г Масло сливочное – 250 г Сахар – 0,3 стакана Измельченная цедра 0,5 лимона Соль – 0,3 чайной ложки

Для начинки

Повидло – 1,5 стакана

Для смазки

Яйца – 1–2 шт.

Способ приготовления

Замесить крутое тесто, смешав все компоненты для теста. Вымешенное тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать его небольшими квадратами. На середину квадратов выложить порциями повидло, соединить треугольником края квадратов и защипать края теста. Треугольные пирожки выложить на смазанный маслом противень, сверху смазать их взбитым яйцом и выпекать в прогретой духовке до готовности.

Урама (хворост)

Компоненты

Мука пшеничная – 500 г Молоко – 0,5 стакана Дрожжи – 1 столовая ложка Сахар – 0,75 стакана Яйца – 4–5 шт. Растительное масло для фритюра – 2 стакана Сахарная пудра – 0,3 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

В теплом молоке развести немного сахара, добавить дрожжи, поставить в теплое место. Как только дрожжи начнут подниматься, вылить молоко с дрожжами в муку, добавить оставшийся сахар, положить яйца и немного соли и замесить тесто. Затем тесто поставить на 2 часа в теплое место, за это время подошедшее тесто несколько раз обмять.

Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, толщиной не более 3 мм, нарезать полосками длиной 4–5 см. Полоски теста свернуть по спирали, по краям сделать поперечные надрезы, опустить их во фритюр и жарить до золотистого цвета. Готовый хворост выложить на бумажное полотенце, немного обсушить, посыпать сахарной пудрой и подать на чайный стол.

Пирог с яблоками

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Яйцо – 1 шт. Масло сливочное – 100 г Сметана – 0,25 стакана Молотая корица – 2 чайные ложки Сахар – 0,25 стакана Уксус столовый – 1 чайная ложка Сода пищевая – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Для начинки

Яблоки кисло-сладкие – 1 кг Масло сливочное – 3 столовые ложки Сахар – 0,5 стакана Корица молотая – 1 чайная ложка Сахар – 0,5 стакана

Для присыпки

Масло сливочное – 50 г Сахар – 2 столовые ложки Мука пшеничная – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Просеянную муку смешать с сахаром, корицей и распущенным маслом, добавить сметану, яйцо и погашенную в уксусе соду и замесить тесто. Тесто вымесить до однородного состояния, поместить на 30–40 минут в холодильник, затем разделить на две неравные части и раскатать в пласты. Больший пласт должен быть толще меньшего пласта. Толстый пласт уложить в смазанную маслом сковороду или форму для выпекания, поднять края теста до уровня бортиков.

Приготовить начинку: яблоки почистить, нарезать маленькими кусочками, потушить в сливочном масле, остудить, добавить корицу и сахар и хорошо перемешать.

Приготовить присыпку: перемешать все компоненты для присыпки и растирать руками до появления крошки.

Начинку выложить ровным слоем на толстый пласт, сверху накрыть тонким пластом и защипать края теста. Верхний пласт теста наколоть в нескольких местах для выхода пара, смазать растопленным маслом, посыпать приготовленной присыпкой. Пирог поставить в горячую духовку и выпекать около 30 минут на среднем огне.

Пирог с курагой, изюмом и орехами

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Масло сливочное – 150 г Сахар – 0,25 стакана Сметана – 2 столовые ложки Яичные желтки – 2 шт. Уксус столовый – 1 чайная ложка Сода пищевая – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Для начинки

Курага – 400 г Изюм – 100 г Орехи грецкие измельченные – 0,75 стакана Сахар – 0,25 стакана Корица молотая – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Приготовить тесто, как в предыдущем рецепте, выдержать 30 минут в холодильнике, разделить на две неравные части и раскатать оба пласта так, чтобы больший пласт был толще меньшего пласта. Большой пласт уложить на смазанную маслом сковороду, края теста поднять вверх на уровень бортиков.

Курагу ошпарить кипятком, пропустить через мясорубку, смешать с изюмом и растертыми орехами, добавить сахар и корицу, влить 1–2 столовые ложки воды и хорошо перемешать. Начинку уложить на толстый пласт теста, разровнять, накрыть ее тонким пластом и защипать края теста. Верхний слой теста проколоть вилкой в нескольких местах для выхода пара, смазать растопленным маслом, посыпать присыпкой, как в предыдущем рецепте. Подготовленный пирог поставить в прогретую духовку и выпекать около 30 минут на среднем огне.

Пирог масляный с вареньем

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 550 г Дрожжи – 20–25 г Молоко – 0,3 стакана Яйца – 3 шт. Сахар – 2–3 столовые ложки Масло сливочное – 300 г

Для начинки

Густое варенье или повидло – 500 г

Для посыпки

Сахарная пудра – 0,25 стакана

Способ приготовления

В теплом молоке развести дрожжи. Масло порубить ножом, смешать его с яйцами и сахаром, влить молоко с дрожжами, перемешать, соединить с мукой и замесить крутое тесто. Если не хватает жидкости, долить молоком. Вымешенное тесто поставить в теплое место на 2 часа. Поднимающееся тесто нужно 2–3 раза обмять. 2/3 готового теста раскатать в пласт размером немного больше сковороды, уложить на смазанную маслом сковороду, края теста загнуть на бортики сковороды, сверху положить ровным слоем варенье. Из оставшегося теста выкатать жгуты, положить их сеточкой поверх начинки, защипать края. Тесто по краю пирога красиво защипать зубчиками. Пирог поставить на 30 минут в теплое место, затем смазать его взбитым яйцом, поставить в горячую духовку и выпекать около 45–50 минут. Готовый пирог вынуть, немного остудить и посыпать сахарной пудрой.

Паштет слоеный (пирог слоеный)

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 600 г Молоко – 0,75 стакана Яйца – 2 шт. Сахар – 100 г Дрожжи свежие – 25–30 г Соль – 1 чайная ложка

Для начинки

Густое варенье или повидло – 300 г Масло сливочное – 300 г Сахар – 1,5 стакана

Для смазки

Яйца – 1–2 шт.

Способ приготовления

В теплом молоке развести столовую ложку сахара и дрожжи и поставить на 15 минут в теплое место. Просеять муку в миску, влить молоко с подошедшими дрожжами, добавить яйца и сахар и замесить тесто. Вымешенное тесто поставить на 2 часа в теплое место. Как только тесто начнет подниматься, его необходимо обминать.

Готовое тесто разрезать на 8 частей, каждую часть теста тонко раскатать по величине посуды для выпекания. В смазанную маслом холодную форму для выпекания выложить один пласт теста, смазать его распущенным маслом, посыпать сахаром, положить на него второй слой теста и также смазать маслом и посыпать сахаром и т. д. Четвертый слой теста обильно смазать вареньем, на него положить пятый слой теста, который затем смазать маслом и посыпать сахаром и т. д. Так же кладутся все остальные слои теста. Начинка из варенья кладется строго посередине пирога. Затем паштет поставить для расстойки в теплое место. Через 20 минут паштет смазать взбитым яйцом, поставить в прогретую духовку и выпекать на среднем огне до образования румяной корочки.

Паштет с эремчеком (пирог с творогом)

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 1,5 стакана Яйцо – 1 шт. Вода – 0,3 стакана Сахар – 1 столовая ложка Соль – 0,3 чайной ложки

Для начинки

Эремчек – 600 г Изюм – 5 столовых ложек

Для раскатки

Масло сливочное – 100 г

Способ приготовления

В холодной воде растворить соль. Просеять муку, влить соленую воду, добавить яйцо и сахар и замесить тесто. Тесто скатать в шар и поставить на 40 минут в холодильник. Охлажденное тесто раскатать в тонкий пласт толщиной не более 1,5 см, не разрезая разделить его на 3 части. Среднюю часть пласта смазать половиной масла, накрыть его соседней частью пласта, который, в свою очередь, также смазать оставшейся половиной масла и накрыть его соседним пластом. Закатанное тесто опять раскатать в тонкий пласт толщиной в 1,5 см, сложить его вчетверо и снова раскатать. Так повторить еще 2 раза. Затем тесто сложить вчетверо и положить на 15–20 минут в холодильник.

Изюм предварительно замочить в холодной воде, смешать изюм с эремчеком.

Охлажденное тесто разделить на две равных части, каждую часть раскатать в одинаковые прямоугольники толщиной в 0,5 см. Одну часть теста положить на смазанный маслом противень, поверх него уложить ровным слоем начинку, накрыть второй частью теста и защипать края. Пирог смазать взбитым яйцом, поместить в прогретую до 220 градусов духовку и выпекать около 15 минут. Готовый пирог немного остудить, посыпать сахарной пудрой.

Печенье творожное

Компоненты

Мука пшеничная – 400 г Творог – 200 г Масло сливочное – 200 г Сахар – 0,5 стакана Уксус столовый – 1 чайная ложка Сода пищевая – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Распустить сливочное масло, смешать его с творогом и мукой, добавить погашенную уксусом соду, вымесить однородное тесто и положить на 30 минут в холодильник. Готовое тесто скатать колбаской, нарезать его небольшими кусочками. Каждый кусочек теста раскатать в тонкую круглую лепешку. Каждую лепешку посыпать сахаром, сложить пополам, опять посыпать сахаром и еще раз сложить пополам, получится треугольник из теста. Сформированное печенье выложить на смазанный маслом противень и выпекать в горячей духовке до румяной корочки.

Трубочки ореховые

Компоненты

Мука пшеничная – 200 г Яйца – 8 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Ядра грецких орехов – 1 кг Сахар – 500 г

Способ приготовления

Орехи пропустить через мясорубку и смешать с мукой. Половину сахара растереть с яичными желтками, соединить желтки с ореховой смесью. Отдельно взбить белки с оставшейся половиной сахара в пышную массу и соединить с орехово-желтковой смесью, вымесить тесто до однородного состояния. Затем тесто выложить на смоченную водой доску, нарезать его кусочками, каждый кусочек теста раскатать в тонкую лепешку, лепешки свернуть трубочкой. Трубочки выложить на смазанный маслом противень и выпекать в прогретой духовке до румяной корочки.

Печенье с изюмом

Компоненты

Мука пшеничная – 3 стакана Молоко – 0,5 стакана Сахар – 250 г Масло сливочное – 250 г Яйца – 2 шт. Изюм – 150 г Сода – 1 чайная ложка Уксус столовый – 1 чайная ложка Кардамон молотый – 1 чайная ложка Корица молотая – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Растопить масло, смешать с сахаром и яйцами, влить теплое молоко, добавить погашенную в уксусе соду и пряности, перемешать и, постепенно подсыпая муку, замесить тесто.

Изюм предварительно замочить в холодной воде, воду слить, а изюм смешать с тестом, вымесить тесто до однородного состояния, положить на 40 минут в холодильник. Охлажденное тесто раскатать в тонкий пласт толщиной не более 1 см, из теста тонким стаканом вырезать печенье, уложить его на смазанный маслом противень, смазать взбитым яйцом, поставить в горячую духовку и выпекать до румяной корочки.

Птичьи языки

Компоненты

Мука пшеничная – 500 г Молоко – 0,25 стакана Яйца – 5 шт. Сахар – 2 столовые ложки Уксус столовый – 1 чайная ложка Сода пищевая – 1 чайная ложка Масло топленое для фритюра – 300–350 г

Способ приготовления

Смешать муку с молоком, яйцами и сахаром, добавить погашенную в уксусе соду, замесить крутое тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной 2–3 мм. Пласт теста нарезать полосками шириной не более 3,5 см, которые затем нарезать небольшими ромбиками.

Растопить в глубокой сковороде масло, положить в кипящее масло ромбики и жарить до румяной корочки. Готовые изделия вынуть из масла, выложить на бумажное полотенце, немного обсушить, остудить, посыпать сахарной пудрой, выложить в вазы и подать на стол.

Рожки творожные

Компоненты

Мука пшеничная – 250 г Творог – 250 г Дрожжи свежие – 20–25 г Молоко – 0,25 стакана Яичные желтки – 4 шт. Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Сахар – 2 столовые ложки Соль – 0,5 чайной ложки Масло растительное для фритюра – 1,5 стакана

Способ приготовления

В теплом молоке растворить сахар, добавить дрожжи, перемешать и поставить на 15 минут в теплое место. Муку просеять в миску, влить молоко с дрожжами, добавить протертый через сито творог, яичные желтки, сливочное масло и соль и замесить тесто. Тесто вымесить до однородного состояния, поставить на 2 часа в теплое место. За это время подошедшее тесто несколько раз обмять. Готовое тесто раскатать тонким пластом, нарезать небольшими треугольниками, которые затем скатать в рожки и оставить на 15–20 минут для расстойки. Рожки опустить в кипящее масло и жарить до румяной корочки. Готовые рожки посыпать сахарной пудрой и подать на стол.

Чак-чак (медовые орешки)

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 450 г Яйца – 5 шт. Молоко – 0,5 стакана Сода пищевая – 0,5 чайной ложки Уксус столовый – 0,5 чайной ложки

Для сиропа

Мед – 150 г Сахар – 250 г Вода – 3–4 столовые ложки Масло топленое для фритюра – 400 г

Способ приготовления

Смешать просеянную муку с яйцами и молоком, добавить погашенную в уксусе соду, замесить мягкое тесто. Вымешенное тесто скатать колбаской, нарезать кусочками весом по 100 г. Каждый кусочек теста скатать в жгутики толщиной в 1 см, жгутики нарезать небольшими шариками, примерно с лесной орех. Растопить в глубокой сковороде масло, шарики положить в кипящее масло и жарить, помешивая, до румяного состояния.

Готовые шарики вынуть, положить на бумажное полотенце или сито и дать обсохнуть.

Приготовить сироп: смешать мед с сахаром, влить немного воды, перемешать и на очень слабом огне, часто помешивая, довести до кипения.

Шарики залить горячим сиропом, перемешать, выложить на блюдо. Медовым шарикам можно придать любую форму. Для этого чистые руки смочить холодной водой и придать шарикам желаемую форму. Чак-чак уложить в вазочки, украсить сухофруктами, кусочками мармелада или разноцветными леденцами.

Палочки медовые

Мука пшеничная – 2,5 стакана Молоко – 0,5 стакана Сметана – 3–4 столовые ложки Яичные желтки – 3 шт. Сахар – 1 столовая ложка Соль – 0,3 чайной ложки Мед жидкий – 1 стакан Масло топленое для фритюра – 450–500 г

Замесить тесто, смешав муку с молоком, сметаной, яичными желтками, сахаром и солью. Вымешенное тесто оставить на 20 минут в теплом месте, затем скатать тонкими жгутиками шириной в 0,5 см, жгутики нарезать кусочками в 2–3 см.

В глубокой сковороде разогреть масло, опустить в него приготовленные палочки и жарить до румяной корочки при частом перемешивании. При жарении палочки увеличиваются в объеме в 2–3 раза. Готовые палочки выложить на бумажное полотенце и дать обсохнуть

В эмалированной посуде на очень маленьком огне довести до кипения мед, опустить на 1–2 минуты в кипящий мед палочки, выложить на блюдо и дать им немного остыть. Готовые палочки выложить горкой в вазочки и подать на стол.

Пахлава

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 700 г Молоко – 1 стакан Дрожжи – 25–30 г Масло сливочное – 5 столовых ложек Яйца – 2 шт. Соль и сахар – по вкусу

Для начинки

Ядра разных орехов (фундука, грецких, миндаля) – 400 г Сахар – 300 г Молотая корица – 2–3 чайные ложки Молотый кардамон – 2 чайные ложки

Для заливки

Мед жидкий – 1 стакан Масло сливочное – 150 г

Для смазки

Яичные желтки – 2 шт.

Способ приготовления

Замесить дрожжевое тесто, поставить в теплое место, дать ему подойти и обмять 2–3 раза.

Затем тесто разделить на две не совсем равные части. Большую часть теста раскатать по размеру формы для выпекания. Меньшую часть теста раскатать по такому же размеру. Получатся два пласта теста несколько разной толщины.

Ядра орехов размолоть, смешать с сахаром и пряностями. В смазанную маслом форму для выпекания уложить толстый пласт теста, смазать растопленным маслом и выложить на него начинку, разровнять, накрыть тонким пластом теста, края верхнего и нижнего пласта теста защипать. Смазать верхний слой яичным желтком, поставить на 10 минут в сильно разогретую духовку. Затем горячее изделие аккуратно нарезать геометрическими фигурками, по разрезам полить растопленным маслом, верх смазать яичным желтком и опять поставить на 10–15 минут в духовку, предварительно убавив немного огонь. Затем пахлаву залить медом и выдержать в духовке около 30 минут, за это время весь мед впитается. Пахлаву вынуть из духовки, остудить и подать на стол.

Блины пшеничные

Компоненты

Мука пшеничная – 500 г Молоко – 0,7–0,8 л Яйца – 2–3 шт. Сахар – 2–3 столовые ложки Сода пищевая – 0,5 чайной ложки Уксус столовый – 1 чайная ложка Соль – по вкусу Масло топленое для выпекания – 150 г

Способ приготовления

Муку развести теплым молоком, добавить в тесто яйца, соль, сахар и погашенную уксусом соду. Тесто взбить до получения однородной массы.

Разогреть чугунную сковороду, растопить в ней немного масла, в растопленное масло выливать порции теста и выпекать блины с обеих сторон до румяной корочки. Готовые блины выложить на блюдо, промазывая их сливочным маслом. При подаче блины сложить вчетверо, выложить на тарелки, подать с растопленным маслом, сметаной, катыком, вареньем или медом.

Блины гречневые

Компоненты

Мука пшеничная – 250 г Мука гречневая – 250 г Дрожжи – 1 столовая ложка Молоко – 0,5 л Яйца – 2 шт. Сахар – 2 столовые ложки Соль – по вкусу Масло топленое для выпекания – 150 г

Способ приготовления

В теплое молоко положить сахар и дрожжи, выдержать 10 минут в теплом месте. В миску просеять пшеничную и гречневую муку, влить молоко с дрожжами, добавить яйца и соль и замесить тесто. Затем тесто поставить на 1,5–2 часа в теплое место, во время брожения тесто несколько раз обмять. Готовое тесто выкладывать порциями на смазанную маслом горячую сковороду и выпекать с обеих сторон до готовности.

Блины овсяные

Компоненты

Мука пшеничная – 150 г Мука овсяная – 300 г Молоко – 0,5 л Яйца – 2 шт. Сахар – 1–2 столовые ложки Сода пищевая – 0,5 чайной ложки Уксус столовый – 1 чайная ложка Соль – 0,5 чайной ложки Масло топленое для выпекания – 100 г

Способ приготовления

В миску просеять пшеничную и овсяную муку, влить теплое молоко, добавить яйца, сахар и соль, перемешать, затем в тесто добавить погашенную уксусом соду, вымесить тесто до однородного состояния. Выпекать блины на смазанной маслом горячей сковороде. Готовые блины промазывать маслом и складывать на блюдо горкой.

Блины картофельные

Компоненты

Мука пшеничная – 2 стакана Картофель – 5–6 шт. Дрожжи – 30 г Молоко – 4,5 стакана Масло сливочное – 100 г Яйца – 4–5 шт. Соль – по вкусу Масло растительное для выпекания – 1 стакан

Способ приготовления

В стакане теплого молока развести дрожжи, просеять муку в миску, влить в муку молоко с дрожжами, замесить тесто и поставить в теплое место.

Картофель почистить, отварить в подсоленной воде до готовности и растолочь. В горячее пюре добавить сливочное масло и полстакана горячего молока и тщательно перемешать.

Подошедшую опару обмять, соединить с теплым картофельным пюре, влить оставшееся теплое молоко, добавить яйца, посолить по вкусу, перемешать и опять поставить в теплое место. Если тесто получилось слишком густое, развести его теплым молоком до густоты сметаны. Подошедшее тесто обмять и выпекать блины на растительном масле.

Оладьи пшенные

Компоненты

Мука пшеничная – 450 г Пшено – 150 г Дрожжи – 2 столовые ложки Молоко – 3 стакана Вода – 1 стакан Сахар – 2 столовые ложки Яйца – 3–4 шт. Соль – 0,5 чайной ложки Масло топленое для выпекания – 150 г

Способ приготовления

Пшено хорошо промыть, обдать кипятком, еще раз промыть теплой водой. Промытое пшено залить водой в соотношении 1:3, посолить по вкусу, довести до кипения и варить на небольшом огне около 10–15 минут. Затем слить лишнюю воду, пшено залить полутора стаканами горячего молока и варить на маленьком огне до мягкости пшена.

В оставшемся молоке развести сахар и соль, добавить дрожжи, перемешать, поставить на 10–15 минут в теплое место. Муку просеять, влить в нее молоко с дрожжами, добавить яйца, 3–4 столовые ложки растопленного масла и остывшую кашу, все хорошо перемешать, если тесто получилось густым, то можно добавить теплую воду и поставить в теплое место на 1,5–2 часа. За это время подошедшее тесто нужно 2–3 раза обмять. Подготовленное тесто дозировать столовой ложкой и выпекать блины на смазанной маслом сковороде с обеих сторон до румяной корочки. Готовые блины складывать горкой на блюдо и промазывать каждый блин маслом.

Оладьи пшеничные

Компоненты

Мука пшеничная – 3 стакана Молоко – 2 стакана Дрожжи – 25–30 г Масло сливочное – 3 столовые ложки Яйца – 2 шт. Сахар – 1–2 столовые ложки Соль – 0,5 чайной ложки Масло растительное для выпекания – 0,5 стакана

Способ приготовления

В теплом молоке развести сахар и дрожжи, поставить в теплое место. Муку просеять, как только дрожжи начнут пузыриться, вылить молоко с дрожжами в муку, замесить тесто и поставить в теплое место. В поднявшееся тесто добавить яйца, сливочное масло и соль, тщательно перемешать и опять поставить в теплое место на 15–20 минут. Выпекать оладьи на горячей сковороде с растительным маслом.

Оладьи кабачковые

Компоненты

Мука пшеничная – 200 г Кабачки очищенные – 600 г Яйца – 2–3 шт. Соль – по вкусу Масло растительное для выпекания – 1,5 стакана

Способ приготовления

Кабачки натереть на мелкой терке, добавить в пюре яйца и муку, посолить по вкусу, хорошо перемешать.

На горячую сковороду налить растительное масло и жарить оладьи в кипящем масле с обеих сторон до румяной корочки.

Оладьи морковные

Компоненты

Морковь – 2–3 шт. Мука – 0,75 стакана Молоко – 1 стакан Яйца – 1–2 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Сахар – 0,5 столовой ложки Соль – 0,5 чайной ложки Масло растительное для выпекания

Способ приготовления

Морковь отварить в кожуре до готовности, почистить, пропустить через мясорубку, смешать с яйцами и мукой, влить теплое молоко и замесить тесто. Тесто вымешивать до однородного состояния. Затем в тесто добавить размягченное сливочное масло, сахар и соль, тщательно перемешать. Выпекать оладьи в кипящем растительном масле.

Оладьи тыквенные

Компоненты

Мука пшеничная – 1 стакан Тыква – 1 кг Молоко – 0,5 стакана Яйца – 3 шт. Сахар – 1 столовая ложка Масло топленое – 100 г Соль – по вкусу

Способ приготовления

Тыкву почистить, нарезать кусочками, влить немного воды, отварить до мягкости и растолочь или пропустить через мясорубку. В пюре добавить яйца, сахар, соль, немного масла, влить молоко, перемешать. Затем в тыквенную кашицу постепенно при перемешивании всыпать муку, замесить тесто. Выпекать оладьи в смазанной топленым маслом сковороде.

Оладьи творожные

Компоненты

Мука пшеничная – 0,5 стакана Творог – 200 г Масло сливочное – 1–2 столовые ложки Яйца – 2 шт. Молоко – 0,75 стакана Сахар – 2 столовые ложки Соль – 0,5 чайной ложки Масло топленое для выпекания – 150 г

Способ приготовления

Творог смешать с мукой и яйцами, развести молоком до густоты сметаны и замесить тесто. В тесто добавить сливочное масло, сахар и соль, перемешать. Выпекать оладьи на топленом масле.

Оладьи гороховые

Компоненты

Мука гороховая – 500 г Мука пшеничная – 300 г Масло сливочное – 50 г Сахар – 2 столовые ложки Яйца – 2 шт. Сода пищевая – 1 чайная ложка Уксус столовый – 1 чайная ложка Пахта – 2 стакана Соль – по вкусу Масло растительное для выпекания – 1 стакан

Способ приготовления

Замесить тесто: просеять муку, влить пахту, перемешать, добавить масло, сахар, яйца и соль, перемешать, затем добавить погашенную в уксусе соду, тесто хорошо вымесить, выдержать 10–15 минут и выпекать оладьи на горячей сковороде в растительном масле.

Напитки

Издавна основным напитком татар являлся кумыс – пенящийся, кисловатый на вкус, освежающий напиток из скисшего кобыльего молока. Кумыс обладает лечебными свойствами. Его пьют в больших количествах при различных недугах и получают неплохой результат. При употреблении крепкого напитка в больших количествах появляется опьянение, т. к. крепкий трехдневный кумыс содержит 3 % спирта. Средний двухдневный кумыс содержит 1,5 % спирта, слабый однодневный кумыс содержит только 1 % спирта.

Также очень давно полюбили татары чай. Чай пьют в большом количестве зимой и летом. Зимой пьют согревающий черный чай, летом – освежающий зеленый. Очень часто чай заваривают вместе с травами – душицей, зверобоем, мятой, листьями малины, черной смородины, вишни. Летом собирают травы, высушивают, затем томят в протопленной печи до черноты. По вкусу и полезности такой чай с травами часто превосходит самые дорогие заморские сорта чая. По традиции к чаепитию подаются разнообразные сладости.

Следующий традиционный татарский напиток – шербет представляет собой очень полезный, вкусный сладкий медово-фруктовый напиток, пришедший к татарам еще в древности из Ирана. Шербет содержит большое количество витаминов и микроэлементов, обладает освежающим вкусом. Готовят шербет из мякоти ягод и фруктов, сахарного сиропа или меда, подают его, как правило, на десерт в высоких стеклянных бокалах, в бокалы с напитком кладут по 2–3 кусочка льда.

Кумыс

Компоненты

Свежее кобылье молоко – 3 части Закваска – 1 часть

Способ приготовления

Исходной закваской может служить скисшее коровье молоко или настоянное на скисшем кобыльем молоке пшено. После того как кумыс будет приготовлен, следующей самой хорошей закваской будет крепкий трехдневный кумыс.

Кумыс готовят в деревянных бочонках. Свежее молоко нужно вливать при постоянном помешивании в закваску и

оставить для созревания на несколько часов. Поверхность молока покроется мельчайшими пузырьками углекислого газа. Затем туда же влить молоко следующего удоя, перемешать, оставить на 2–3 часа. По мере добавления свежего молока кумыс будет бродить все сильнее, появится специфический кумысный запах. Обычно добавляют молоко от 6 доек (6 омоложений). При этом качество кумыса заметно улучшается. После последнего омоложения кумыс разливают в бутылки, укупоривают и ставят в холодильник на дозревание.

Чай по-татарски

Компоненты на 2 порции

Сухой чай – 2 чайные ложки Кипяток – 1 стакан Молоко – 1 стакан Масло сливочное – 2 чайные ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

В эмалированный чайник насыпать сухой чай, залить его стаканом кипящей воды, сразу влить горячее молоко, перемешать, прокипятить на маленьком огне 5 минут, добавить по вкусу соль и снять с огня. Горячий чай сразу разлить в пиалы, положить по чайной ложке сливочного масла.

Чай с молоком

Компоненты на 2 порции

Чай – 2 чайные ложки Кипяток – 2 стакана Молоко – 0,5 стакана

Способ приготовления

Заварочный чайник сполоснуть несколько раз кипятком, насыпать чай, заварить кипятком, настоять 5 минут. Пиалы предварительно ошпарить кипятком, влить по четверти горячего молока и долить настоянным чаем.

Чай со сметаной и сливками

Компоненты на 2 порции

Чай черный или зеленый – 4 чайные ложки Кипяток – 2 стакана Сливки – 4 столовые ложки Сметана – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Сполоснуть заварочный чайник кипятком, насыпать в него чай, залить кипятком, настоять 5 минут. В пиалы налить сливки и сметану, долить настоянным чаем, положить по вкусу соль.

Чай с кумысом

Компоненты на 2 порции

Чай черный – 2 чайные ложки Кипяток – 1 стакан Кумыс – 1 стакан Сахар и мед – по вкусу

Способ приготовления

Заварить черный чай и дать настояться 5 минут. Кумыс нагреть почти до кипения, разлить в пиалы, долить настоянным чаем. Подать с сахаром или медом.

Чай со сливками и медом

Компоненты

Чай черный – 2 столовые ложки Кипяток – 1 стакан Сливки – 2 столовые ложки Мед – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Заварить крепкий чай и дать 5 минут настояться. В пиалу налить горячие сливки, долить крепким чаем, положить мед и осторожно перемешать.

Чай с яблоками

Компоненты на 2 порции

Чай зеленый – 2 столовые ложки Яблоко небольшое – 0,5 шт. Мед или сахар

Способ приготовления

Заварочный чайник среднего размера сполоснуть кипятком несколько раз, насыпать в него чай, залить на 2/3 объема кипятком, накрыть хлопчатобумажной салфеткой, так чтобы носик и отверстие в крышке чайника были закрыты, настоять не более 10–12 минут. Затем в чайник положить нарезанные кубиками яблоки и настоять еще 5–6 минут. Готовый чай разлить по пиалам. Отдельно подать сахар или мед.

Чай со смородиной

Компоненты

Чай черный – 1 чайная ложка Листья смородины свежие – 5–6 шт. Мед – 1–2 чайные ложки

Способ приготовления

Заварочный чайник сполоснуть несколько раз крутым кипятком, положить в него листья смородины, насыпать чай и заварить кипятком. Настоять 3–4 минуты, разлить в пиалы, в чай можно добавить по чайной ложке меда или по вкусу молоко.

Лимонный шербет

Компоненты

Лимоны – 3 шт. Сахар – 2 стакана Вода – 3 стакана

Способ приготовления

Лимоны очистить от кожуры, выжать из них сок, цедру мелко нарезать.

Из сахара и воды сварить сироп, в кипящий сироп положить лимонную цедру и прокипятить 3 минуты. Горячий сироп процедить, смешать с лимонным соком и остудить.

Апельсиновый шербет

Компоненты

Апельсины – 2–3 шт. Лимон – 0,5 шт. Сахар – 100 г Вода – 1,5 стакана

Способ приготовления

Апельсины очистить от кожуры и отжать из них сок. Цедру апельсинов нарезать кусочками. Из сахара и воды сварить сироп, опустить в кипящий сироп апельсиновую цедру, проварить 3 минуты и процедить. Из лимона выжать сок. В теплый сироп влить апельсиновый и лимонный соки, перемешать и остудить.

Малиновый шербет

Компоненты

Ягоды малины – 2 стакана Лимонный сок – 1 столовая ложка Сахар – 1 стакан Вода – 2 стакана

Способ приготовления

Сварить сироп из сахара и воды и остудить до комнатной температуры. Из малины отжать сок, смешать его с сиропом, влить лимонный сок, перемешать, налить в фужер, положить 2–3 кусочка льда.

Гранатовый шербет

Компоненты

Гранаты – 0,5 кг Сахар – 1 стакан Вода – 2 стакана Ванильный сахар – 10 г

Способ приготовления

Из сахара и воды сварить сироп, немного остудить. Гранаты очистить от кожуры, из зерен выжать сок. Смешать сироп с гранатовым соком, добавить ванильный сахар и перемешать.

Черничный шербет

Компоненты

Ягоды черники – 2 стакана Мед – 0,5 стакана Вода – 1 стакан Лимонный сок – 1–2 столовые ложки

Способ приготовления

Мед развести в горячей воде. Ягоды черники растолочь, отжать сок. Черничный сок смешать с разведенным медом, добавить лимонный сок, перемешать и остудить.

Шербет из черной смородины

Компоненты

Ягоды черной смородины – 2 стакана Сахар – 1 стакан Вода – 2 стакана Мед – 2–3 столовые ложки

Способ приготовления

Ягоды растолочь и отжать из них сок. Сварить сироп из сахара и воды, остудить, влить отжатый сок, положить мед, перемешать.

Вишневый шербет

Компоненты

Вишня без косточек – 2 стакана Сахар – 1 стакан Вода – 2 стакана Мед – 2–3 столовые ложки

Способ приготовления

Сварить сироп из сахара и воды, остудить, добавить в него мед, перемешать. Из вишни отжать сок, смешать с сиропом, остудить, разлить в фужеры, положить кусочки льда и подать.

Квас ржаной солодовый

Компоненты

Мука ржаная – 2 кг Мука пшеничная – 0,5 кг Солод ячменный – 0,25 кг Дрожжи – 25 г Вода – 7,5 л

Способ приготовления

Дрожжи развести водой и выдержать 2 суток в холодильнике. Солод развести водой, смешать с ржаной и пшеничной мукой, затем, помешивая, влить кипяток, тщательно перемешать и поставить для брожения в теплое место на 6 часов.

В пенистый квас влить выдержанные дрожжи, перемешать, разлить в бутылки и поставить на несколько дней в прохладное место.

Хлебный квас

Компоненты

Хлеб ржаной – 0,5 буханки Сахар – 3–4 столовые ложки Изюм – 1 столовая ложка Дрожжи – 4 г Вода кипяченая – 1 л

Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками, подсушить в духовке, положить в эмалированную кастрюлю, залить кипятком, выдержать под крышкой 4 часа. Затем хлебный настой процедить, положить в него сахар и дрожжи, перемешать, накрыть полотенцем (крышкой накрывать нельзя), поставить для брожения в теплое место. Как только квас начнет пениться, его еще раз процедить, разлить в банки или бутылки, положить в каждую банку по нескольку изюминок, закрыть посуду крышками и поставить для созревания в холодильник, примерно на 2–3 дня.

Хлебный квас с тмином

Компоненты

Ржаной хлеб – 1 буханка Сахар – 2 стакана Дрожжи – 10 г Вода – 6 л Семена тмина – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, высушить. Сухари сложить в эмалированную кастрюлю, добавить семена тмина, залить кипятком, накрыть крышкой и выдержать 4 часа. Затем жидкость процедить, добавить сахар и дрожжи, накрыть полотенцем и поставить на полдня в теплое место для брожения.

Как только поднимется пена, квас процедить, разлить в бутылки и поставить для созревания в прохладное место на 2–3 дня.

Свекольный квас

Компоненты

Свекла сырая – 400 г Хлеб ржаной – 2 ломтика Сахар – 50 г Вода кипяченая – 4 стакана

Способ приготовления

Свеклу почистить, натереть на крупной терке, положить в эмалированную кастрюлю, залить холодной кипяченой водой, добавить сахар и подсушенный хлеб, перемешать. Кастрюлю накрыть полотенцем, поставить на 5–6 дней в теплое место. Готовый квас процедить, разлить в бутылки и хранить в прохладном месте. Свекольный квас перед употреблением посолить по вкусу.

Мятный квас

Компоненты

Ржаной хлеб – 300 г Свежая мята – 1 небольшой пучок Сахар – 2 столовые ложки Дрожжи – 3 г Изюм – 1 столовая ложка Вода кипяченая – 4 стакана

Способ приготовления

Заварить кипятком подсушенный и нарезанный кусочками хлеб, выдержать под крышкой 4 часа. Затем настой процедить, положить в него сахар, дрожжи и мелко нарезанную мяту, накрыть полотенцем, поставить в теплое место. Как только начнет подниматься пена, квас процедить, разлить в бутылки, положить в каждую бутылку немного изюминок, закрыть крышками, поставить на 2–3 дня в холодное место.

Квас медовый

Компоненты

Мед – 800 г Дрожжи – 25 г Лимоны – 2 шт. Вода – 5 л

Способ приготовления

Мед развести кипятком, перемешать и остудить. Из лимонов отжать сок, вылить в остывший мед, положить дрожжи, накрыть полотенцем и поставить на полдня в теплое место. Затем квас процедить, разлить в бутылки, укупорить, поставить на 2 суток в холодильник.

Квас медовый с хмелем

Компоненты

Мед – 1 кг Шишки хмеля измельченные – 1 столовая ложка Чай черный – 1 чайная ложка Кипяток – 0,5 стакана Вода – 3 л

Способ приготовления

Мед развести в воде, перемешать, поставить на плиту и проварить на небольшом огне около 3 часов. Шишки хмеля вместе с небольшим чистым камешком положить в марлевый мешочек, опустить в медовую воду и варить еще около 1 часа. По мере выкипания добавлять горячую воду. Затем мед остудить, процедить, накрыть полотенцем и поставить для брожения в теплое место. Чай заварить в полстакане кипятка, остудить и процедить. Как только квас перебродит, влить в него чай, перемешать. Квас готов к употреблению. Готовый квас разлить в бутылки, укупорить и поставить в прохладное место. Чем дольше такой квас выдерживать на холоде, тем лучше будет его вкус.

Квас на молочной сыворотке

Компоненты

Молочная сыворотка – 5 л Сахар – 250 г Дрожжи – 10–15 г Лимон или апельсин – 1 шт.

Способ приготовления

В теплой молочной сыворотке растворить сахар, развести дрожжи, поставить на полдня для брожения в теплое место. Затем квас процедить, разлить в бутылки, в каждую бутылку положить по чуть-чуть лимонной или апельсиновой цедры, бутылки укупорить и поставить на 2–3 дня в прохладное место.